Digitized by Google

Lindauer Kochbuch,

für

guten bürgerlichen

und

feineren Tisch eingerichtet,

bestehend in

sechzehnhundert und zwei, in langjähriger Praxis erprobten Recepten, wornach Fleisch- und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Creme, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrornes, warme und kalte Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können.

Nebst

zuverlässigen Belehrungen

über

Einmachen des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressiren, Spicken, Transchiren u. s. w.

und

Speisezetteln für alle Jahreszeiten.

Von

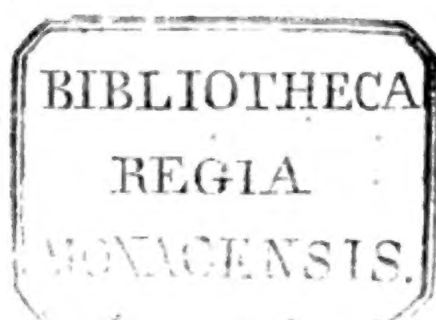
Christine Charlotte Riedl,

Gastwirthin, früher Köchin in einigen der ersten Hotels und Bäder.

Mit 63 Abbildungen auf 9 Tafeln.

Lindau, 1852.

Verlag von Johann Thomas Stettner.



Vorwort.

Viel und oft wurde ich schon angegangen, die Erfahrungen, welche ich während einer langen Reihe von Jahren im Gebiete der Kochkunst gesammelt habe, durch den Druck zu veröffentlichen. Lange sträubte ich mich dagegen. Ich wies auf die Menge der bereits vorhandenen Kochbücher, unter denen so viele höchst brauchbare und treffliche. Aber meine Freunde gaben nicht nach, so daß ich mich endlich entschloß, ihrem Verlangen zu entsprechen, zumal sie ein so ehrenvolles Vertrauen in meine Vorschriften setzten, und die Versicherung beifügten, daß meine Art zu kochen und die verschiedenen Gerichte zu

arrangiren gewiß auch in weiteren Kreisen Beifall finden würde.

Ob nun meine Freunde Recht hatten, indem sie mich bestimmten, mit einem neuen Kochbuch aufzutreten, möge das Publikum entscheiden. Ich trage wenigstens das Bewußtsein in mir, daß ich stets mit größter Lust und Liebe von frühester Jugend an der Kochkunst obgelegen bin, und nichts versäumt habe, um gegenwärtig Bewährtes darin leisten zu können. In einer höhern Küche genoß ich einen eben so umfassenden als gründlichen Unterricht, hielt mich dann in mehreren großen Städten und Bädern auf, und stehe nun seit vielen Jahren einer eigenen ausgedehnten Wirthschaft vor, wo ich Gelegenheit hatte, fort und fort nach den verschiedensten Richtungen in der praktischen Kochkunst thätig zu sein. Demnach glaube ich für die hier niedergelegten Recepte wohl einiges Vertrauen ansprechen zu dürfen, um so mehr, als ich bei Auswahl derselben mit der größten Gewissenhaftigkeit und strengsten Prüfung zu Werke gegangen bin.

Hier liegt nun das Buch vor. Es ist für Köchinnen jeden Standes und Alters, besonders auch für junge Frauenzimmer, welche mit der neuern

Kochart sich bekannt machen wollen und keine Gelegenheit haben, in einer größeren Küche sich aufzuhalten; dabei bietet es für die verschiedensten Fälle eine möglichst reichhaltige und mannigfaltige Zusammenstellung; mit einem Worte: es ist eine Sammlung bewährter Recepte für guten bürgerlichen und feineren Tisch, allen Gelegenheiten und Jahreszeiten angepaßt.

Die eingehaltene Ordnung der Speisen ist die, wie letztere bei Tisch gewöhnlich aufeinander folgen. In den Recepten habe ich mich bemüht, so deutlich und verständlich als immer möglich zu sein; über einzelne Kochvortheile bei diesen oder jenen Gerichten, wie z. B. Klößen, Cremen, Gefrornem ꝛc., finden sich außer den im Texte eingestreuten Vorschriften noch vielfach ausführliche Vor- und Nachbemerkungen. Nur immer Alles genau und pünktlich beobachtet, und ein günstiges Resultat wird nicht ausbleiben.

Dem Buche sind 63 Abbildungen auf 9 Tafeln beigegeben — in dieser Art und dieser Vollständigkeit wohl noch in keinem Kochbuche vorhanden. Sie wurden unter meiner persönlichen Anleitung aufgenommen, und dürften gewiß die Verständlichkeit so

manchen Receptes bedeutend erhöhen, vielfach aber auch sehr erwünscht sein, um das Ein und Andere geschmackvoll hiernach darstellen zu können.

Und so empfehle ich denn mein Buch freundlicher Aufnahme, und wünsche von Herzen, daß es recht viel Nutzen stiften möge!

Ch. Ch. N.

Einleitung.

Da ich bestrebt war, alles Nothwendige immer gleich bei den Recepten zu sagen, so kann ich mich hier kurz fassen und auf etliche allgemeine Vorausschickungen beschränken.

Einiges über Kücheneinrichtung.

Jede Küche ist nicht so eingerichtet, daß die in nachfolgenden Recepten angezeigten Formen, feines Sieb, Kastrol u. s. w., vorhanden sind, was gerade auch nicht wesentlich nothwendig ist; so kann z. B. statt eines kupfernen Kastrols ein irdener Tiegel gebraucht werden. Dagegen sollte in einer guten Küche vorhanden sein: 1) Ein Sieb oder feiner Seiher, dann noch ein gröberer Seiher oder Durchschlag; 2) eine Schneeruthe von Draht (zu welchem Zwecke man nur drei bis vier Ellen starken Eisendraht glühend macht, erkaltet zu einer Ruthe zusammenbiegt und von einer Seite zusammenbindet) oder eine dergleichen von dicken, abgeschälten Reisern; 3) eine runde, blecherne Form mit zwei bis drei Zoll hohem Rande zu Auflaufen, in Ermangelung eines tauglichen Kastrols auch zu Kastrolpasteten, ferner zu Torten brauchbar; 4) eine Puddingform, nämlich eine blecherne Kapsel, welche einen gut schließenden, mit Scharnier versehenen Deckel hat; 5) eine Backspritze mit engern und weitern Röhrchen; 6) ein kupfernes, gut verzinntes, rundes Kuchenblech, das einen ein bis anderthalb Zoll hohen, abnehmbaren Rand mit Scharnier hat und besonders zu Obstkuchen gut ist; 7) ein eisernes Backblech; 8) kleine, blecherne Förmchen und Ringe zum Ausstechen von verschiedenen Figuren, als Blumen, Dreiecken u. dgl., und von Blättern; 9) eine Creme- und Geléeform mit verschiedenen eingetriebenen Figuren, deren Stelle auch die Puddingkapsel vertritt; 10) ein façonnirtes Tortengeschirr und eine Bundform zu Gogelhopfen; 11) eine gröbere und eine feinere Spicknadel, eine Dressirnadel (ist nichts Anderes als eine große Sattlernadel), ein Erbsendrücker, ein Anricht-, Schaum- und Schöpflöffel, ein messingener Mörser, Reibeisen, Wiege- und Hackmesser, Röste und mehrere eiserne und messingene Pfannen;

endlich 12) Kochlöffel, Aufziehdeckel, Nudel-, Hack- und Schneidbrett und Wallholz.

Speisen, welche in Porzellan in den Ofen kommen müssen, werden auf ein Geschirr, dessen Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, gestellt, damit das Porzellan nicht zerspringe.

Im Allgemeinen sind die kupfernen Kochgeschirre (Kastrole), wenn sie innen dick genug mit unverbleitem Zinn belegt sind, jeder andern Geschirrart vorzuziehen, weil in ihnen ein reinlicheres und viel sichereres Kochen möglich ist. Bei sämmtlichen Metallgeschirren ist jedoch eine Hauptregel, sie stets im reinsten Zustande zu erhalten, und in keinem derselben eine Speise erkalten zu lassen oder schon erkaltet aufzubewahren; Beides ist zu beobachten der Gesundheit willen. Die irdenen Geschirre sind die bekanntesten, und werden auch am häufigsten benützt; man sehe hierbei nur immer auf eine ganz gute Glasur.

Vom Holz und Wasser.

Im Allgemeinen ist hartes, insbesondere Buchen- oder Birkenholz zum Kochen das vorzüglichste; denn mit weichem Holz gewinnt man zwar ein schnelles und hell flackerndes Feuer, mit hartem dagegen eine länger anhaltende und bei weitem größere Hitze erzeugende Flamme. Zum Heizen der Bratöfen kann man allerdings weiches Holz und zum Nachlegen hier auch einige Stücke Torf verwenden.

Es ist auch nicht ein und dasselbe, mit welcherlei Wasser man kocht. Man benütze dazu nur weiches Wasser; in hartem würde das Fleisch leicht ein röthliches Aussehen bekommen. Gepumptes Wasser ist vielfach hart, laufendes dagegen gewöhnlich weich, am weichsten das Flußwasser.

Von den Gemüsen und dem Fleisch im Allgemeinen.

Grüne Gemüse sind am besten, wenn sie frisch aus dem Garten kommen und gleich verwendet werden, weil sie durch längeres Aufbewahren ihre frische Farbe und auch von ihrem guten Geschmack verlieren. Muß jedoch Salat, Spinat u. dgl. länger aufbewahrt werden, so wird ein feuchtes Tuch darüber gedeckt. Das Auslesen der Gemüse erfordert die größte Pünktlichkeit, besonders der Insekten und Würmer wegen, welche häufig in den tiefern Fugen der Blätter vorkommen; aus diesem Grunde müssen die Gemüse auch in

einem geräumigen Gefäß aus zwei bis drei Wassern gewaschen werden.

Das Alter des Ochsenfleisches erkennt man, wie das der meisten Fleischarten, an der Farbe. Von jüngern Ochsen hat das Fleisch eine frische Röthe, das Fett ist weiß, die Fasern zart; von einem alten Ochsen sieht das Fleisch dunkler und gröber aus, das Fett gelb und trocken.

Das Kalbfleisch ist am besten von einem vier bis fünf Wochen alten Kalbe; es soll ein weißes, zartes Aussehen haben, und die Nieren sollen gut mit Fett umwachsen sein.

Beim Hammelfleisch macht nicht nur Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahreszeit, zu der es geschlachtet wird, einen großen Unterschied. Die beste Schlachtzeit währt von Johanni bis Ende des Herbstes. Man muß darauf sehen, das Fleisch eines ein- bis zweijährigen Hammels zu bekommen, welches frisch von Farbe, beim Anfühlen weich und elastisch, und dessen Fett fest und weiß ist. Das Schaf ist dem Hammel weit vorzuziehen. Fleisch von alten Thieren ist unverdaulich, weil es im längsten Kochen zähe bleibt. Doch kann man es, sowie überhaupt alles zähe Fleisch, etwas mürber machen, indem man es in einer Schüssel zugedeckt über Nacht in den warmen Ofen stellt. Es darf hier aber nur warm, ja nicht heiß werden.

Das Schweinfleisch soll von einem jungen, ungemästeten Thiere sein; davon gibt es die besten Braten und das beste Pökelfleisch. Mastschweine werden nur zu Speck und zum Räuchern verwendet.

Junge Hirsche und Rehe erkennt man an ihrem hellröthlichen, zartern Fleisch und weißen Fett. Das beste Fleisch hat das Hirschkalb.

Die besten Hasen sind die halb ausgewachsenen. Das Alter läßt sich am Gliederbau erkennen; sind die Läufe schwer zu brechen, so ist der Hase alt.

Das Schwarzwildpret zeugt von Alter, wenn die Schwarte dick und zähe und die Knochen groß sind.

Vom Geflügel und den Fischen.

Indiane und Kapaunen sind gut, selbst wenn sie schon ein Jahr alt. Der junge Hahn hat glatte, schwarze Füße und einen kurzen Sporn, die alte Henne zähe, rothe Füße oder Ständer. Der halb ausgewachsene Indian ist ein

feiner Braten, der völlig ausgewachsene, ein Jahr alte saftig und wohlschmeckend.

Gänse sind um Martini gut, jedoch die halbausgewachsenen, welche im August schon brauchbar, den erstern vorzuziehen, weil ihr Fleisch viel feiner ist. Enten sind tauglich, sobald sie befiedert; doch schmecken sie am besten vier bis sechs Monate alt. Man erkennt bei Gänsen und Enten daß sie jung sind, wenn die Füße und der Schnabel glatt und frisch röthlich und die Augen feurig, namentlich aber wenn das Schlußbein nicht hart ist und sich leicht biegen läßt.

Junge Hühner sollten immer fett sein; alte Hühner werden nur zu Suppen verwendet.

Junge Tauben haben unter den Flügeln noch keine Federn, nur Flaum, eben so die jungen Wildtauben.

Das Wildgeflügel sollte, wenn Zeit und Witterung es erlaubt, wenigstens acht Tage mit den Federn aufgehängt werden. Das junge erkennt man an dem glänzenden Aussehen der Federn, und die Füße sind immer etwas zarter wie bei dem ältern.

Fische, welche in den Weihern und Teichen gefangen werden, haben immer einen Moosgeruch. Damit sie diesen verlieren, muß man sie wenigstens drei bis vier Tage vor dem Gebrauch in einen Brunnen oder solchen Fischbehälter bringen, worein der Brunnen läuft. Bringt man die Fische todt in die Küche, so erkennt man ihr Frischsein an den schönen rothen Ohren und glänzenden Augen.

Krebse sind am besten vom Mai bis August.

Maß und Gewicht.

Das angegebene Maß und Gewicht ist bayerisches. Nachstehend findet man solches mit dem der benachbarten Länder verglichen:

Bayern:	1 Maß.	1 Schopp.	1 Pfd.	1 Loth.
Oesterreich:	3 Seidel.	$^3/_4$ Seidel.	1 Pfd.	1 Loth.
Württemberg:	$2^1/_3$ Schopp.	$^7/_{12}$ Schopp.	$1^1/_5$ Pfd.	$1^1/_5$ Loth.
Baden:	$7^1/_2$ Glas.	$1^3/_4$ Glas.	$1^1/_8$ Pfd.	$3^1/_2$ Quentch.
Schweiz:	$^7/_{10}$ Maß.	$^1/_6$ Maß.	$1^1/_8$ Pfd.	$1^1/_8$ Loth.

Die Gerichte sind im Allgemeinen für acht bis zehn Personen berechnet.

Brühen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe (Bouillon).

Vier Pfund Rindfleisch werden geklopft, gewaschen, mit starkem Faden umwickelt, und mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt, und die Brühe, nachdem ein Theil des obenaufschwimmenden Fettes abgenommen worden, klar und hell fortkocht. Hierauf kommen Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Lauch, ein halber Kohlkopf in Scheiben geschnitten, und eine Handvoll Salz daran. Mit diesem allen wird das Fleisch drei Stunden langsam, aber nicht zugedeckt, gekocht, nach welcher Zeit es weich sein wird. — Diese Fleischbrühe kann man zu jeder beliebigen Suppe benützen.

2. Braune Fleischbrühe (Jus).

Der Boden eines Kastrols wird mit gutem Fett, einer zerschnittenen Zwiebel und einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe belegt. Hierauf schneidet man zwei bis drei Pfund mageres Rindfleisch in kleine Stücke, und legt diese auf die Zwiebel und gelbe Rübe; hat man Abfälle von rohem Fleisch, so können solche ebenfalls dazu verwendet werden, mit Ausnahme des gebeizten Wildes. Nun läßt man das Ganze zugedeckt braten, bis es braun ist (doch muß man sehr Acht geben, daß es nicht anbrenne, was sehr leicht geschieht); dann wird es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser übergossen, und damit aufgelöst. Zeigt sich die Brühe schön braun, so wird mit vier

Maß gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, im andern Fall aber noch länger gebraten. Nachdem eine halbe Selleriewurzel, Lauch und Petersilie beigefügt ist, läßt man Alles zwei Stunden langsam kochen; dann wird das Fett rein abgenommen, die Brühe durch ein Haarsieb geschüttet, und zum Gebrauch zurückgestellt.

3. Glace.

Diese Brühe gleicht der braunen Fleischbrühe, nur mit dem Unterschied, daß hierzu einige klein verhackte Kälberfüße, der vordere Knochen vom Kalbsschlegel mit dem Schenkel und die Abfälle vom Geflügel kommen. Das Wurzelwerk bleibt sich gleich, Salz gibt man jedoch wenig oder gar keines dazu. Bei dem Auffüllen mit Wasser darf, damit sie kräftiger werde, nicht so viel wie bei Nr. 2 aufgegossen werden. Nach drei Stunden langsamen Kochens wird die Brühe durch's Sieb gegossen, und das Fett rein abgenommen; ist sie dann einige Zeit gestanden, so wird sie langsam bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr abgeschüttet, und hierauf auf starkem Feuer so schnell als möglich eingekocht. Bei beginnendem Dickwerden muß man mit einem Kochlöffel anhaltend fest auf dem Boden rühren, damit sie nicht anbrenne. Wenn die Glace in dicken Fäden vom Löffel läuft, wird sie in eine Schüssel gegossen, worin man sie erkalten läßt, und dann im Keller zum Gebrauch aufbehält. — Die Glace ist in großen Küchen unentbehrlich, in bürgerlichen wird sie mit Bratenbrühe ersetzt. Soll etwas mit der Glace angestrichen werden, so wird sie zuvor mit dicker, rein abgefetteter Bratenbrühe vermengt.

4. Hühner- oder Kalbfleischbrühe.

In ein Kastrol wird etwas Butter geschnitten, und hierauf eine verschnittene Zwiebel, eine halbe Sellerie und

eine gelbe Rübe gelegt. Nun theilt man eine sauber geputzte alte Henne in vier Stücke, verhaut Kalbsknochen, an denen noch etwas Fleisch, in kleinere Theile, legt dieß auf das Wurzelwerk, und läßt das Ganze zugedeckt eine Viertelstunde langsam anbraten. Hierauf wird es mit drei Maß gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, gehörig abgeschäumt, und mit etwas Muskatblüte, Lauch und Petersilienwurzel drei Stunden langsam fortgekocht, dann durch ein Haarsieb geschüttet, und das Fett abgenommen.

5. Fastenbrühe.

Ein Viertelpfund Butter wird in einem Kastrol mit drei verschnittenen Zwiebeln, zwei Sellerieköpfen, zwei gelben Rüben, Petersilienwurzeln, vier Handvoll dürren Erbsen, vier Pfund ordinären zerschnittenen Fischen, vier Lorbeerblättern, vier Stück Nelken, einigen Pfefferkörnern, Muskatblüte und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis das Ganze eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann sechs bis acht Maß Wasser dazu gegossen werden. Nun wird die Brühe zugedeckt drei Stunden langsam gekocht, und zuletzt durch ein Haarsieb oder besser durch eine reine Serviette geseihet.

Suppen.

a. Fleischsuppen.

6. Schwarzbrodsuppe.

Roggenbrod wird fein geschnitten, im Ofen braun gebäht, und in guter fetter siedender Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht. Sobald die Suppe angerichtet ist, gibt man für jede Person ein Ei darein, worauf man sie zugedeckt noch fünf Minuten stehen läßt, und dann mit klein geschnittenem

Schnittlauch und Pfeffer bestreut. Man kann auch nur zwei Eier verwenden, welche dann, mit etwas Wasser gut verklopft, beim Anrichten an die Suppe gerührt werden.

7. Durchgetriebene Schwarzbrodsuppe.

Fein geschnittenes Schwarzbrod wird gebäht, und mit guter Fleischbrühe eine halbe Stunde zugedeckt gekocht, dann wird das Ganze durch ein Haarsieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, mit dem Schöpflöffel einigemal aufgezogen, und ohne es kochen zu lassen, heiß angerichtet. Nun verklopft man zwei bis drei Eigelb mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm, rührt sie in die Suppe, und bestreut diese mit Schnittlauch oder Petersilie und Pfeffer.

8. Schwarzbrodsuppe mit einer Kruste.

Schwarzbrod wird fein geschnitten, gebäht, und mit siedender Fleischbrühe einigemal aufgekocht. Nun werden in kleine Theile abgedrehte oder in feine Scheiben geschnittene Bratwürstchen in die Schüssel gethan, und die heiße Suppe darüber angerichtet; über solches wird dann mit dem Löffel eine Handvoll geriebenes, in Butter gelb geröstetes Schwarzbrod gegeben, und die Suppe mit Schnittlauch bestreut.

9. Gebähte Schnitten.

Man schneibet zwei Kreuzerbrode in feine Schnitten, und röstet solche in einer Röhre oder auf dem Roste schön gelb. Hierauf verrührt man in der zum Auftragen bestimmten Schüssel zwei bis drei Eidotter mit ein wenig Wasser, gibt die Schnitten darein, gießt mit guter kochender Fleischbrühe auf, und würzt dann mit Schnittlauch oder Muskatnuß.

10. Goldwürfelsuppe.

Zwei abgeschälte Kreuzerbrode werden in Würfel geschnitten, dann vier Eier mit einem Schoppen Milch verklopft und an die Würfel gegossen. Sind diese nach öfterem Umdrehen durchaus weich, so werden sie in heißem Schmalz gelb gebacken, in die Schüssel gelegt, mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe übergossen, und die Suppe mit Muskatnuß oder Schnittlauch gewürzt. — Man kann weichgesottene Lebern und Mägen von jungen Hühnern, ebenfalls gewürfelt, dazu thun; von den Mägen muß dann die harte Haut abgeschnitten werden.

11. Nudelsuppe.

Zwei Eier werden gut verrührt, und mit feinem Mehl zu einem festen Teig gemacht, welcher auf das Backbrett genommen, recht gut geknetet, und hierauf in zwei gleiche Theile zerschnitten wird, deren jeden man zu einem kleinen Laibchen wirkt, und nun in sehr dünne Flecke auswalzt. Diese trocknet man gehörig, und schneidet sie dann, zusammengerollt, in beliebig feine Nudeln, welche man, auseinander gezettelt, in kochendes Salzwasser leicht einsäet, und darin einmal stark aufwallen läßt. Hierauf gießt man sie durch einen Durchschlag, und kocht sie, wenn sie abgelaufen sind, in der dazu bestimmten siedenden Fleischbrühe ein paarmal auf. Dann werden sie angerichtet, gewürzt, und nachdem sie eine Viertelstunde warm gestellt wurden, zu Tisch gegeben.

12. Grüne Nudelsuppe.

Hierzu wird in den Teig ein Eßlöffel voll Spinattopfen (siehe diesen) geknetet, wodurch die Nudeln eine grüne Farbe erhalten. Sie werden gewöhnlich in weiße Fleischbrühe eingekocht.

13. Fleckchensuppe.

Der Teig wird bereitet, zu Flecken ausgewalzt und diese getrocknet wie bei der Nudelsuppe; statt daß jedoch letztere zu Nudeln geschnitten werden, forme man mit dem Kuchenrädchen länglich viereckige Fleckchen, welche einige Minuten länger aufkochen müssen, als die Nudeln, und nach dem Anrichten gleich zu Tisch gegeben werden.

14. Gewiegte oder geriebene Gerste.

In einer Schüssel werden zwei Eier gut verklopft, und hieran rührt man dann so viel von feinem Mehl, daß ein fester Teig daraus wird. Diesen nimmt man auf das Backbrett, knetet ihn so fest wie möglich zusammen, und wiegt ihn alsdann oder reibt ihn auf einem Reibeisen. Die dadurch gewonnene Gerste läßt man trocknen, und säet solche unter einigem Rühren in kräftige siedende Fleischbrühe. Nachdem sie fünf Minuten langsam fortgekocht, wird sie angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

15. Maccaronisuppe.

Die Maccaroni bestehen aus einem fest gekneteten und gepreßten Teig, der von Mehl und Wasser in Fabriken bereitet wird; die neapolitanischen sind die besten. — Zur Suppe werden die Maccaroni in Stücke gebrochen, in siedendem Salzwasser zehn Minuten weich gekocht, dann in einen Seiher geschüttet, in kaltes Wasser gelegt, hierauf in klarer siedender Fleischbrühe einigemal aufgekocht, und die Suppe dann angerichtet. Es wird hierzu geriebener Parmesankäs aufgestellt.

Auf gleiche Art werden die spanischen Nudeln, die kleinen Sternchen u. s. w. gekocht. Das Absieden in Salzwasser geschieht, damit sich der unangenehme Beigeschmack verliert, und sie ganz rein in der Suppe erscheinen.

16. Kräpfchensuppe.

Der Teig ist derselbe wie bei der Nudelsuppe. Wenn er in sehr feine Flecke ausgewalzt ist, läßt man ihn abtrocknen. Inzwischen wird etwas Rind- oder Kalbfleisch mit einer halben Zwiebel, Citronenschalen und Petersilienlaub fein gewiegt, dann mit zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut untereinander gerührt. Die Flecke werden nun mit Ei bestrichen, dann je ein halber Eßlöffel voll von dem Gehäck in gleich weiter Entfernung von einander gesetzt, und ein gleich großer Nudelteigfleck darüber geschlagen. Hierauf werden die Kräpfchen in Halbmondform abgerädelt, an den Enden gut zusammengedrückt, damit sie beim Kochen nicht aufgehen, in guter Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde gekocht, und dann angerichtet.

17. Trauffsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl werden mit vier Eiern, Salz und zwei bis drei Eßlöffeln Milch zu einem dickflüssigen Teig angerührt, den man durch einen großgelöcherten Schaumlöffel langsam in gute siedende Fleischbrühe laufen läßt, daß es ganz kleine Klümpchen gibt. Wenn die Suppe einmal aufgekocht hat, wird sie sofort angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut. — Daß der Teig hierzu weder zu dick, noch zu dünn sein darf, versteht sich von selbst. Ist er zu dick, so läuft er nicht, und wäre er zu dünn, so würde die Suppe zerfahren.

Spätzchensuppe.

Ein halb Pfund Mehl wird mit drei Eiern und einem halben Schoppen lauer Milch zu einem Teig angemacht, in welchen vier Loth zerlassene Butter und etwas Salz kommt. Ist Alles sehr gut durcheinander geschlagen, und der Teig so dick, daß er nicht über den Löffel rinnt

(falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerem Abschlagen nachgeholfen werden), so wird er in einen Durchschlag mit erbsengroßen Löchern (Spatzenmodel) genommen, und mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe getrieben. Während des Durchlaufens werden die Spätzchen öfters aufgerührt, damit sie sich schön theilen. Sind sie einigemal aufgekocht, so richtet man sie an, bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch, und gibt sie sogleich zu Tische.

19. Gewöhnliche Spätzchensuppe.

Ein halb Pfund Mehl wird mit einem Ei, etwas Salz und einem Schoppen lauer Milch oder Wasser zu einem zähen Teig angemacht; diesen treibt man mit dem Kochlöffel durch einen Spatzenmodel in kochendes Salzwasser, und rührt die Spätzchen öfters auf. Sobald sie aufgekocht sind, werden sie herausgenommen, in kochende klare Fleischbrühe gelegt, und sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

20. Einlaufsuppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Kochlöffel Mehl, und zu jedem Kochlöffel Mehl ein Ei. Die Eier werden je eins nach dem andern mit dem Mehl und etwas Salz gut verrührt, daß es einen glatten und flüssigen Teig gibt, welchen man in gute Fleischbrühe unter fortwährendem Sude einlaufen läßt. Das Gefäß mit dem Teig muß hoch gehalten werden, daß letzterer in einer feinen Rinne herunterläuft. Wenn man einen Theil desselben langsam hat einlaufen lassen, faßt man solchen in eine Schüssel heraus, und verfährt dann in gleicher Weise mit dem übrigen Teig, bis er zu Ende ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die

Fleischbrühe, läßt es einmal aufsieden, und gibt es mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch.

21. Eiersuppe.

Drei Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen kaltem Wasser glatt angerührt, und hierauf fünf bis sechs Eier, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe und etwas Salz darein gegeben. Dieß läßt man in siedende Fleischbrühe laufen, einigemal aufkochen, bis es zu kleinen Klümpchen zusammengeronnen ist, wo die Suppe dann angerichtet, gewürzt und aufgetragen wird.

22. Rothe Eiersuppe.

Wird zubereitet und beendigt wie vorhergehende, nur kommt in den Teig ein Schöpflöffel zerlassene Krebsbutter.

23. Baumwollsuppe.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, hierauf schlägt man vier Eier darein; wenn diese wohl verrührt sind, werden vier Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vier Eßlöffel Rahm dazu gethan. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Nach einmaligem Aufsud ist die Suppe fertig.

24. Gestockte Eiersuppe (Eierkäs, Eier-Consommé).

Eine halbe Maß kalte Fleischbrühe wird mit vier ganzen Eiern, vier Eigelb, Salz und Muskatnuß recht gut verklopft, und dann in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gegossen, welche in ein passendes Geschirr gestellt wird, wo man so viel kochendes Wasser daran gießt, daß die Form zur Hälfte im Wasser steht. Hierauf wird das Geschirr mit einem passenden Deckel zugedeckt, in den heißen Ofen gestellt, und das Ganze eine halbe

Stunde ununterbrochen gedämpft, bis es sich fest anfühlen läßt; dann wird es umgestürzt, in Scheiben geschnitten oder mit einem Löffel ausgestochen, kochende Fleischbrühe in die Schüssel gegossen, die ausgestochenen Eierkäse hinein gelegt, und dann die Suppe sogleich zu Tisch gegeben.

25. Flädleinsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl werden mit etwas Salz, drei Eiern und einem Schoppen Milch zu einem flüssigen Teig angerührt, zu gleicher Zeit in einer breiten, niedern Pfanne Schmalz heiß gemacht, dieses in ein kleines Pfännlein geschüttet und warm gestellt. Hierauf gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden derselben überall herumlaufen; es darf aber nicht zu viel Teig genommen werden, damit die Flädlein so dünn wie Papier werden. Ist das Flädlein auf der einen Seite gebacken, so wendet man es um und läßt es auch auf der andern Seite backen, aber nicht braun, sondern immer nur schön gelb. Alsdann wird wieder ein wenig Schmalz in die Pfanne gethan und gleichermaßen verfahren, und so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Hierauf werden die Flädlein zusammengerollt, fingerbreite Streifen daraus geschnitten, diese in die Suppenschüssel gelegt, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, und die kochende Fleischbrühe darüber angerichtet.

26. Gefüllte Flädleinsuppe.

Mit Eiern, Milch, Semmelmehl und Fett angerührtes Brät (siehe Nr. 83) wird auf gelbgebackene Flädlein messerrückendick gestrichen, diese dann fest zusammengerollt, in zwei Finger breite Stückchen geschnitten, und in siedender Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde aufgekocht.

Hierauf wird die Suppe angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt. — Statt Brät kann hierzu auch Kalbfleischfarce (siehe diese) verwendet werden.

27. Geschwungene Reissuppe.

Ein halb Pfund Reis wird ausgelesen, gewaschen, mit ein paar Schöpflöffel kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, so oft sich Dickwerden zeigt immer mit siedender klarer Fleischbrühe verdünnt, und so ungefähr ein und eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel Mehl mit kalter Milch glatt angerührt, an die Suppe gegossen, diese noch einigemal damit aufgekocht, und zwei Loth frische Butter und etwas Muskatnuß darein gethan. Während des Aufkochens wird sie mit dem hölzernen Schneebesen geschlagen, dann angerichtet, und gleich zu Tisch gegeben. — Hierzu kann man geriebenen Parmesankäs nebenbei auf einem Teller zu Tisch geben.

28. Rothe Reissuppe.

Ganz dieselbe wie vorhergehende, nur mit dem Unterschied, daß vor dem Anrichten statt zwei Loth frische Butter — vier Loth Krebsbutter genommen werden.

29. Braune Reissuppe.

Ein halb Pfund gewaschener Reis wird in klarer Fleischbrühe langsam gekocht, bis er weich ist; doch muß er ganz geblieben sein. Unterdeß wird gute braune Fleischbrühe (Jus) gekocht, der Reis mit dem Schaumlöffel in die Suppenschüssel gethan, die kochende braune Brühe darüber gegossen, und etwas Muskatnuß darauf gerieben.

30. Reisschleim.

Ein Pfund vom besten Reis wird rein verlesen, gewaschen, und in kräftiger Fleischbrühe langsam ganz weich

gekocht, hierauf durch ein Haarsieb getrieben, nach Verhältniß mit guter Suppe verdünnt, dann mit Muskatnuß gewürzt.

31. Gerstensuppe.

Ein und ein halber Vierling feine gerollte Gerste wird in einem Kastrol in vier Loth Butter weiß geröstet, bis sie aufsteigen will, worauf ein Kochlöffel Mehl darein gethan und sie einigemal damit umgerührt wird, dann füllt man mit klarer Fleischbrühe auf, und läßt sie drei Stunden langsam kochen. Ist die Suppe nach dieser Zeit schleimig und die Körner weich, so wird sie angerichtet. — Wünscht man nur den Schleim der Gerste, so wird die Suppe beim Anrichten durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gegossen.

32. Geschwungene Gerstensuppe.

Wie bei der vorhergehenden wird ein und ein halber Vierling feine Gerste in vier Loth Butter weiß geröstet, bis sie aufsteigen will, dann mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, und langsam drei Stunden gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Kochlöffel Mehl mit Rahm an, gießt ihn an die Suppe, und kocht sie noch einigemal damit auf, worauf sie durch's Sieb getrieben und wieder auf's Feuer gesetzt wird. Hierauf kommen zwei Loth frische Butter und etwas Muskatnuß darein, und während die Suppe heiß wird, schlägt man sie mit dem hölzernen Schneebesen, richtet sie dann an, und trägt sie sogleich auf. — In diese Suppe werden öfters Fleischstückchen von Kalbsknochen gelegt und damit zu Tisch gegeben.

33. Griessuppe.

In kochende Fleischbrühe wird ein Schoppen Gries

gerührt, welchen man eine Stunde langsam kochen läßt. Vor dem Anrichten verklopft man zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Löffel Rahm, worauf die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut wird.

34. Eiergriessuppe.

Auf einem Backbrett wird ein Schoppen Gries mit drei Eiern so lange untereinander gemischt, bis Beides einander gehörig angenommen hat, hierauf legt man solches auseinander und trocknet es, so, daß das Gries, mit den Händen gerieben, wieder in seiner ursprünglichen Form erscheint. Dann wird es in kochende Fleischbrühe eingesäet, dreiviertel Stunden langsam gekocht, und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

35. Grüne Kernsuppe.

Ein Viertelpfund gemahlene oder gestoßene grüne Kerne werden in kochende Fleischbrühe eingesäet, und zwei bis drei Stunden langsam weich, dünn schleimig gekocht, dann zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, und die Suppe zuletzt über klein würflig geschnittenes und in Butter gelb geröstetes Weißbrod angerichtet.

36. Sagosuppe.

Ein Viertelpfund weißer Sago wird in klare kochende Fleischbrühe gerührt, und muß darin zwei bis drei Stunden langsam kochen, bis die Körner groß und so glänzend wie Glas sind. Dann werden in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Löffel saurem Rahm verklopft, ein Löffel voll von der Suppe daran gerührt, die übrige darüber angerichtet, und das Ganze mit fein gewiegter Petersilie bestreut zu Tisch gegeben.

37. Kartoffelsago.

In gute weiße kochende Fleischbrühe wird ein Viertelpfund Sago leicht eingesäet, und eine halbe Stunde gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei der vorhergehenden Suppe.

38. Braune Sagosuppe.

Ein Viertelpfund brauner Sago wird in kochende braune Fleischbrühe leicht eingesäet, dann zwei bis drei Stunden langsam fortgekocht, bis er schön weich ist, hierauf angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

39. Kartoffelsuppe.

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, und mit Sellerie, gelben Rüben, Petersilienwurzel und Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt und weich gekocht; hierauf werden zwei Kochlöffel Mehl darein gestäubt, dann das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt, und durch einen Durchschlag getrieben. Nun werden die Kartoffeln mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, wieder auf's Feuer gesetzt, mit dem Schöpflöffel mehreremal aufgezogen, und ein Stückchen frische Butter darein gelegt, worauf die Suppe kochend heiß über aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird.

40. Gewöhnliche Kartoffelsuppe.

Nachdem die Kartoffeln gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, und dann erkaltet sind, werden sie am Reibeisen gerieben. Unterdeß läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder Abschöpffett zerfließen, dämpft gewiegtes Petersilienkraut darin, gibt die geriebenen Kartoffeln dazu, und dämpft sie, bis sie anfangen gelb zu werden. Dann gießt man mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze eine halbe Stunde kochen. Hierauf

verrührt man in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit einem Löffel Wasser, gibt würflig geschnittenes und in Schmalz geröstetes Weißbrod darein, und richtet die Suppe darüber an.

41. Französische Suppe.

Ein Viertelpfund Reis wird mit vier Schöpflöffel Fleischbrühe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel langsam weich gedämpft, doch so, daß der Reis ganz bleibt. Unterdeß werden gelbe Rüben und zwei Sellerieköpfe weich gekocht, dann in Scheiben geschnitten, und mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eine Handvoll verschiedener kleiner Façonen von Maccaroni-Nudelteig in Fleischbrühe einmal aufgekocht, welche dann in der Brühe zugedeckt eine Viertelstunde stehen bleiben, damit sie auflaufen. Beim Anrichten wird Alles mit einem Schaumlöffel in die Suppenschüssel gelegt, und mit heller brauner Fleischbrühe aufgefüllt.

42. Gelberübensuppe.

Zwei bis drei Schöpflöffel länglich geschnittene gelbe Rüben werden in Butter oder Abschöpffett und ein wenig Fleischbrühe langsam weich gedämpft, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, dann durch ein Sieb getrieben, dieses Mus mit kräftiger weißer Brühe aufgefüllt, ein halber Theelöffel Zucker dazu gethan, einigemal aufgekocht, mit Muskatnuß gewürzt, und über in Fleischbrühe weich gekochten, doch noch ganzen Reis angerichtet.

43. Selleriesuppe.

Vier Stück große Sellerieköpfe werden, nachdem sie sauber gereinigt sind, in Scheiben geschnitten, mit Wasser und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weich gedämpft; dann wird ein Stückchen Butter dazu gegeben,

und mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, hierauf das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht und durch ein Sieb getrieben, wieder auf's Feuer genommen, öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und einigemal aufgekocht. Unterdeß werden zwei Eier in der Suppenschüssel mit etwas Wasser verklopft, die Suppe langsam daran gerührt, und in Schmalz geröstete Brodwürfel darein gegeben.

44. Grüne Erbsensuppe.

Eine halbe Maß grüne Brockelerbsen werden mit zwei Eßlöffel fein gehackter Petersilie, einem Eßlöffel geschnittener Zwiebel und einer mittelgroßen, fein geschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter und etwas Fleischbrühe weich gedämpft und kurz eingekocht, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit der gehörigen Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, und hierauf über fein gewürfeltes und in Butter gelb geröstetes Brod angerichtet.

45. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Eine Maß grüne Brockelerbsen werden gewaschen, und mit zwei Eßlöffel fein gehackter Petersilie, einer geschnittenen Zwiebel und einer geschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter und drei Suppenlöffel Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, wo Alles so lange dämpfen muß, bis sich jeder Theil zwischen den Fingern leicht zerdrücken läßt. Nun stäubt man sie mit zwei Eßlöffel Mehl ein, verrührt sie gut, treibt das Ganze durch ein Haarsieb, verdünnt es suppenflüssig mit kräftiger weißer Fleischbrühe, gibt zwei Loth Butter dazu, und läßt die Suppe unter öfterm Aufziehen mit dem Schöpflöffel kochend heiß werden, worauf sie über klein gewürfeltes, in Butter gelb geröstetes

Brod, oder über etwas in Fleischbrühe weich gekochten Reis angerichtet wird.

46. Suppe von durchgeschlagenen dürren Erbsen.

Eine halbe Maß gute Erbsen werden über Nacht in frisches Wasser geweicht, hierauf mit so viel Wasser als nöthig ist, sie zu bedecken, auf's Feuer gesetzt; wenn sie anfangen zu kochen, wird ein halber Selleriekopf und eine halbe Zwiebel dazu gethan. So läßt man sie zugedeckt langsam weich kochen, nimmt die oben aufschwimmenden Hülsen davon ab, und treibt dann Alles durch ein grobes Sieb. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder Schmalz heiß gemacht, zwei Kochlöffel Mehl darin gelb geröstet, und hierauf das Durchgetriebene darein gerührt. Die Suppe wird dann mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, ein halber Kaffeelöffel Ingwer darein gethan, und wenn sie einmal aufgekocht ist, über in Würfel geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet, und mit fein gewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut. — Nach Belieben können in diese Suppe weich gekochte, fein würflig geschnittene Schweinsrüssel oder fein geschnittene Bratwürstchen gelegt werden.

47. Suppe von dürren Bohnen.

Die Zubereitung dieser Suppe ist ganz wie die der vorhergehenden, nur daß statt Erbsen — Bohnen genommen werden.

48. Linsensuppe mit Bratwürstchen.

Wird bereitet wie Nr. 46, nur kommen zu den gebackenen Brodwürfeln vor dem Anrichten gut gebratene, in feine Scheibchen geschnittene Bratwürstchen. Man gibt sie mit fein gewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tische.

49. Spargelsuppe.

Drei starke Handvoll rein geputzte und gewaschene

Spargeln werden in siedende Fleischbrühe gelegt, weich gekocht, und hierauf, so weit sie weich sind, in kleine Stückchen abgeschnitten. Dann legt man sie nebst gerösteten Brodschnitten oder Butternocken in die Suppenschüssel, und gießt kochende Fleischbrühe und einen Schöpflöffel von dem Spargelabsud darüber.

50. Carfiolsuppe.

Man nimmt dazu meist etwas unansehnlichern Carfiol, putzt und zerschneidet ihn in kleine Sträußchen, wäscht ihn rein, gibt ihn in siedende Fleischbrühe, und läßt ihn weich kochen. Hierauf legt man ihn in die Suppenschüssel nebst eben so viel gebackenem Carfiol (siehe diesen) oder gerösteten Brodschnitten und Butternocken, und gießt gute kochende Fleischbrühe und einen Schöpflöffel von dem Carfiolabsud darüber. — Nach Belieben können zwei Kochlöffel Mehl, in zwei Loth Butter gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und einigemal aufgekocht, über den Carfiol angerichtet werden; auch kann man die Suppe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anrichten.

51. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Körbelkraut, eben so viel Sauerampfer und Petersilie wird gewaschen, ausgedrückt, und mit einer Zwiebel fein gewiegt, dieses dann in vier Loth Butter weich gedünstet, und mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt. Nun füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt es eine Viertelstunde kochen, verklopft in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm, worauf die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben wird. — Gewöhnlich werden in diese Suppe geröstete Brodschnitten oder Markklößchen gelegt.

52. Sauerampfersuppe.

Diese Suppe wird auf dieselbe Art bereitet wie die

vorhergehende, nur daß statt Körbelkraut eben so viel Sauerampfer mehr genommen wird.

53. Braune Suppe mit Weißkraut.

Von einem Krautskopf werden die äußern grünen Blätter und die größern Dorschen abgeschnitten, der Kopf in der Mitte getheilt, und in Salzwasser halbweich gekocht. Dann wird er herausgenommen, abgekühlt, etwas ausgedrückt, und fein nudelartig geschnitten, in einem Kastrol, nachdem eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel dazu gethan, mit so viel Fleischbrühe, daß das Kraut bedeckt ist, aufgefüllt, und vollends weich gekocht. Hierauf richtet man siedende braune Fleischbrühe über geröstete Schnitten in die Suppenschüssel an, und legt das Kraut hinein.

54. Wirsingsuppe.

Der Wirsing (Kohl) wird geputzt, die gröberen Dorschen fortgeschnitten, gewaschen, in Salzwasser halbweich gekocht, abgekühlt, ausgedrückt, und fein nudelartig geschnitten. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl in vier Loth Butter weiß geröstet, dann mit so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, den Wirsing leicht zu bedecken, aufgefüllt, und dieser vollends weich gekocht. In der Suppenschüssel werden unterdeß drei Eigelb mit ein wenig Wasser verklopft, geröstete Brodschnitten hinein gelegt, die kochende Suppe darüber angerichtet, und mit Muskatnuß bestreut.

55. Krebssuppe.

Fünfzehn bis zwanzig Krebse werden in Salzwasser abgekocht, die Schweife und Scheeren ausgelöst, das Innere des Körpers herausgenommen, die Galle ausgeschnitten, das Uebrige sammt den Schalen und Füßen mit vier bis sechs abgezogenen Mandeln und einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Dieß röstet man in einem

Kastrol mit einem Stückchen Butter und einer ganzen Zwiebel unter beständigem Rühren bis die Butter schön roth ist, rührt dann zwei Kochlöffel Mehl darein, läßt es ein wenig anziehen, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze eine Viertelstunde mit einander aufkochen. Unterdeß werden zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Krebsbrühe durch ein Sieb darein gegossen, die Krebsschweife und Scheeren darauf gelegt, und die Suppe über gebähte Schnitten oder Butternocken angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

56. Leberspätzchensuppe.

Ein halb Pfund feine Kalbsleber wird abgehäutet, und mit einem blechernen Löffel ausgeschabt, damit das Adrige und Häutige wegkommt, worauf sie fein gewiegt und in eine Schüssel gethan wird. Nun werden mit ihr zwei Handvoll geriebenes Brodmehl, zwei Eier, vier Loth zerlassene Butter, ein wenig Muskatnuß, Salz und fein gewiegte Petersilie gut verrührt, und das Ganze dann eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird es durch einen großgelöcherten Seiher (Spatzenmodel) in kochende Fleischbrühe durchgetrieben, wo sich nun runde Klößchen bilden, welche mit der Fleischbrühe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt werden.

57. Milzspätzchensuppe.

Diese Suppe wird ganz wie die vorhergehende bereitet, nur daß statt Leber — Milz genommen wird.

58. Suppe von Kalbsmilchlein oder Kalbsbrieslein.

Zwei bis drei Milchlein werden einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, in Salzwasser abgekocht, hierauf in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, und fein gewiegt,

dann in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, darin ein Eßlöffel feine Zwiebel und Petersilie gedämpft, und die Milchlein darein gethan, welche mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und gut verrührt werden. Nun wird das Ganze mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht, inzwischen zwei Eigelb mit etwas Wasser in der Suppenschüssel verrührt, gebähte Schnitten darein gelegt, die Suppe darüber angerichtet, und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. — In diese Suppe können auch Fleisch- oder Hirnklößchen gegeben werden.

59. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird einige Zeit in Wasser gelegt, dann rein abgehäutet, in vier Loth Butter etwas abgeröstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, gut abgerührt, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Unterdeß werden zwei Eidotter mit ein wenig Wasser gut verrührt, die Suppe daraufgeschüttet, und solche dann über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet.

60. Milzsuppe.

Ein großes Milz wird mit einem scharfen Blechlöffel ausgeschabt, dann fein gewiegt, mit einem Eßlöffel fein geschnittenen Zwiebeln in vier Loth Butter eine Viertelstunde geröstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Nun verrührt man zwei Eidotter gut mit ein wenig Wasser, und gießt die Suppe darüber, in welche man gebackene oder gebähte Schnitten legt, und sie dann anrichtet.

61. Durchgetriebene Milzsuppe.

Wenn das Milz ausgeschabt, gewiegt, in vier Loth

Butter mit etwas zerschnittener Zwiebel geröstet und mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt ist, wird es in einem Mörser fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben, wieder in das Kastrol gebracht, mit Fleischbrühe zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und zwei Loth Butter darein gelegt. Nun zieht man die Suppe öfters mit dem Schöpflöffel auf, bis sie kochend heiß ist, wo sie dann über gebähte oder aus dem Schmalz gebackene Schnitten angerichtet wird.

62. Gestoßene Kalbfleischsuppe.

Ein Pfund rohes Kalbfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, und in einem Kastrol mit vier Loth Butter, einem Selleriekopf, einer gelben Rübe und einer Zwiebel zugedeckt langsam weiß und weich gedämpft. Dann wird es mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und wenn dieß gut darunter gerührt ist, mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, eine Stunde langsam gekocht, das Fett abgeschöpft, hierauf das Fleisch mit einem Seiher herausgenommen, in einem Mörser fein gestoßen, und wieder zurück in die Suppe gebracht, worauf letztere nebst allem Andern durchgetrieben wird. Die Suppe wird nun noch einmal auf dem Feuer mit zwei Loth Butter unter immerwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß, aber nicht siedend gemacht, und dann über Fleischklößchen oder aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet. — Sehr gut schmeckt sie, wenn ein Schinkenbein oder Abfälle von Schinken mitgekocht werden.

63. Rebhühnersuppe.

Zwei Rebhühner werden, wenn sie rein geputzt sind, in einem Kastrol oder Tiegel mit einem kleinen Stückchen Butter, einem Stückchen Speck, einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel und einer Zwiebel zugedeckt langsam gelb und weich gedünstet, worauf sie herausgenommen, und die zurückgebliebene

Sauce und das Wurzelwerk mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt werden. Ist dieß gut unter einander gerührt, so wird mit einigen Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, die Rebhühner nebst zwei Gewürznelken, Muskatblüte und einem Lorbeerblatt darein gelegt, dieß alles noch eine halbe Stunde miteinander gekocht, bis die Rebhühner weich sind, dann das Fett abgeschöpft, und letztere herausgenommen. Nun wird das Fleisch abgelöst, das Brustfleisch länglich geschnitten, das übrige Fleischige fein gestoßen, wieder in die Suppe gebracht, noch eine Viertelstunde darin gekocht, und dann damit durchgetrieben; das Gerippe wird ebenfalls fein gestoßen, mit guter Fleischbrühe eine Stunde abgekocht, durch ein feines Sieb gegossen, und mit dem durchgetriebenen Fleisch vereinigt. Hierauf wird das Ganze wieder auf das Feuer genommen, heiß gemacht, mit zwei Loth Butter versehen, mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, und über obige Schnitten des Brustfleisches und aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet.

64. Suppe von Fasanen, Schnepfen, Krammetsvögeln und Lerchen.

Diese Suppen erleiden ganz dieselbe Behandlung wie die vorhergehende.

65. Durchgeschlagene Hühnersuppe oder Soupe à la reine.

Zwei junge, halbgewachsene Hühner werden geputzt, rein gewaschen, und in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo sie, ehe sie zu kochen anfangen, sauber abgeschäumt werden müssen, hierauf nimmt man sie sogleich heraus, und wäscht sie abermals rein in kaltem Wasser. Nun wird ein Viertelpfund Reis mit Fleischbrühe weich und zu einem dicken Brei gekocht, in welchem die zwei Hühner mitkochen müssen bis sie weich sind, hierauf das

Fleisch von den Hühnern abgeschnitten, fein gewiegt, dann mit vier bis sechs süßen Mandeln und sechs hart gekochten Eigelb in einem Mörser fein gestoßen, herausgenommen, mit Fleischbrühe verdünnt, und die Suppe, nachdem sie mit dem Reis durchgetrieben, in dem Kastrol wieder auf's Feuer gesetzt. Ist solche während öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß geworden, so wird sie über Hühnerklößchen oder aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet.

66. Suppe mit Gansjung.

Flügel, Magen und Leber einer jungen Gans werden in Stücke geschnitten, und in Fleischbrühe mit einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einem Sträußchen Thymian und einer halben Knoblauchzehe weich gesotten. Hierauf läßt man einen oder zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter anlaufen, rührt es gut ab, füllt mit der Brühe auf, und läßt das Ganze aufkochen. In die Suppenschüssel werden zwei Schöpflöffel gedämpfter Wirsing oder Weißkraut, auch gebähte Brodschnitten gelegt, und die Suppe mit dem Gansjung darüber angerichtet.

67. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein noch mit der Haut versehener schöner, rein geputzter Kalbskopf wird ausgebeint (siehe Ausgebeinter Kalbskopf), in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und nur so lange gekocht, bis er abgeschäumt ist und keine Unreinigkeit mehr aufsteigt. Nun wird er herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, hierauf in Fleischbrühe halbweich gekocht, dann auf ein Brett genommen, und die dicken fleischigen Theile, jedoch nicht zu genau, ausgeschnitten und bei Seite gelegt, worauf man die ganze Haut in fingerbreite viereckige Stückchen schneidet. Unterdeß wird ein Stückchen Butter von ungefähr sechs Loth

in einem Kastrol zerlassen, und darin ein halber geputzter Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe gelbe Rübe, eine Kartoffel, eine halbe Pastinak, ein Stück Lauch, zwei Sträußchen Thymian, ein Lorbeerblatt und drei Nelken gelb aber nicht braun gedämpft. Hierauf wird mit der Fleischbrühe, worin der Kopf gekocht wurde, aufgefüllt, und das Ganze eine gute Stunde damit gekocht, bis die Wurzeln weich sind. Die Brühe wird nun abgeseiht, das Wurzelwerk zurückgelassen, und erstere wieder auf's Feuer gesetzt, nachdem zuvor die oben bemerkten viereckigen Hautstückchen darein gelegt wurden, welche dann zugedeckt langsam vollends weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in die Suppenschüssel gelegt, und zugedeckt warm gestellt werden. Während der Zeit werden in einem Topf zwei Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, ein Stückchen Butter darein gethan, dieses mit einem Schöpflöffel voll von der kochenden Kopfbrühe aufgefüllt und gut geklopft, und dann in die kochende, abgefettete Kopfbrühe gegossen, in welche noch eine halbe Flasche Rheinwein, ein Glas Madera, der Saft von zwei Orangen und einer halben Zitrone, zwei Messerspitzen spanischer Pfeffer und etwas Muskatnuß kommt. Die Suppe wird öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und wenn sie kochend heiß ist, über die viereckigen Stückchen in die Suppenschüssel angerichtet. Zugleich wird von vier Eiern ein festes Rührei (siehe **Rührei**) gemacht, woraus man kleine Klößchen formt, in die Suppe legt, und diese dann gleich aufträgt. — Diese Suppe kann zwei bis drei Tage vor dem Gebrauch bereitet werden; sie verträgt sogar das Verschicken, weil sie nach ihrem Erkalten gesulzt ist.

68. Gebackene Erbsensuppe.

Ein Schoppen Milch, zwei Loth Butter und ein

wenig Salz wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn es kocht, acht Loth feines Mehl darein gerührt, welches zu einem leichten Brandteig (siehe Brandteig) gut verarbeitet wird. Diesen Teig nimmt man in eine Schüssel, und rührt, wenn er ein wenig erkaltet ist, drei bis fünf Eier darein. Nun wird er in eine Backspritze, welche mit einem engen Rohr versehen ist, eingefüllt, während dieser Zeit Schmalz auf's Feuer gesetzt, die Spritze dann auf die Backpfanne gebracht, und mit dem Stößel so nachgedrückt, daß sich der Teig in der Größe von Erbsen aus dem Rohr schiebt, welche schnell mit dem Messer abgeschnitten und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist, wo man dann die Erbsen mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Sollte keine Backspritze vorhanden sein, so bediene man sich eines ziemlich großlöcherigen Schaumlöffels oder engen Spatzenmodels, durch welchen der Teig mit Hülfe eines Kochlöffels in's heiße Schmalz getrieben wird. Hierüber wird nun gute braune kochende Fleischbrühe gegossen, dann die Suppe, mit Muskatnuß gewürzt und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, sogleich zu Tisch gegeben.

69. Becher- oder Oliosuppe.

Ein altes, rein geputztes Huhn, in vier Theile zerschnitten, vier Pfund ebenfalls in vier Stücke getheiltes Ochsenfleisch, einige fleischige, verhauene Schinken- und Kalbsknochen und sonstige Abfälle von Fleisch oder frischem, ungebeizten Wild werden sauber gewaschen, in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und dann genau beobachtet, damit zur gehörigen Zeit rein abgeschäumt werde. Hierauf wird eine gelbe Rübe, ein halber Sellerieкopf, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, ein halb Pfund

rein gewaschener Reis, und Salz darein gethan, und so läßt man das Ganze zugedeckt langsam drei bis vier Stunden kochen, wo dann das Fett rein abgenommen, und die Brühe durch ein feines Haarsieb gegossen wird, das Uebrige bleibt alles zurück. — Diese kräftige Suppe wird bei Bällen, Abendgesellschaften, auch zum Frühstück oder Souper in Tassen oder Bechern servirt.

b. Suppen mit Klößchen und anderm Eingelegten.

Vorbemerkung. Von allen Klößchen müssen ein oder zwei Stück zur Probe in die Fleischbrühe eingesetzt werden, um zu sehen, ob sie nicht zu leicht oder zu fest sind. Ist die Masse zu fest, so kann mit einem Ei und etwas Butter, ist sie zu leicht, mit etwas Brodmehl oder sonstigem feinen Mehl nachgeholfen werden.

70. Suppe mit abgetrockneten Brodklößchen.

Drei bis vier gestrige, abgeriebene Kreuzerbrode werden in kaltes Wasser gelegt, und nach kurzer Zeit wieder fest ausgedrückt, hierauf sechs Loth Butter in einer Pfanne zerlassen, und das Brod darin abgetrocknet, bis es sich von der Pfanne löst; dann wird es in eine Schüssel genommen, und, so lange es noch heiß ist, fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß darein gerührt, worauf in kochende Fleischbrühe Klößchen davon eingelegt werden, welche man, wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, mit der Fleischbrühe in die Suppenschüssel anrichtet. — Diese Klößchen werden auch gern zur Hälfte aus heißem Schmalz gelb gebacken, und alsdann erst in der Fleischbrühe aufgekocht.

71. Suppe mit Geigenklößchen.

Drei frischgebackene Kreuzergeigen oder Mutscheln werden gerieben, mit sechs Eiern, einem Viertelpfund zer-

lassener Butter, Salz und Muskatnuß durchgerührt, und dann eine Stunde stehen gelassen; ist das Geigenmehl schon seit längerer Zeit gerieben, und trocken geworden, so wird es mit zwei bis drei Eßlöffel Milch angefeuchtet. Nach dieser Zeit werden mit einem Eßlöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe gesetzt, diese eine halbe Viertelstunde darin gekocht, dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen.

72. Suppe mit gebackenen Geigenklößchen.

Diese Klößchen sind ganz die nämlichen wie die vorbeschriebenen, nur wird blos halb so viel Butter genommen. Hierauf werden sie aus heißem Schmalz gelb gebacken, und dann erst in Fleischbrühe eine Viertelstunde aufgekocht.

73. Suppe mit Schmarollenklößchen.

Sechs Eßlöffel Mehl werden in einer Pfanne mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter nebst Salz und Muskatnuß dazu gethan, welches man unter fortwährendem Rühren dickkochen läßt. Hierauf wird der Teig in eine Schüssel genommen, und wenn er ein wenig erkaltet ist, vier Eier darein gerührt, und davon länglich geformte Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt, diese einige Minuten gekocht, worauf die Suppe angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und feinem Schnittlauch bestreut wird.

74. Suppe mit Schwemmklößchen.

Vier Loth Mehl werden mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz darein gethan. So läßt man das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufkochen, worauf es in eine Schüssel

geleert, und wenn es erkaltet ist, zwei Eigelb und der steife Schnee von zwei Eiweiß darein gerührt wird. Nun werden davon längliche Klößchen in die zur Suppe bestimmte braune kochende Fleischbrühe gelegt, wo sie in Zeit von fünf Minuten fertig sind, und sogleich gegessen werden müssen.

75. Suppe mit Butternocken.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, worauf nach und nach fünf Eier, zwölf Loth feines Mehl, Salz, Muskatnuß und feiner Schnittlauch darein kommen. Sofort werden nun einige Probeklößchen in Fleischbrühe eingesetzt, um zu sehen, ob die Masse nicht zu fest oder zu leicht ist. Dann läßt man das Ganze eine Stunde stehen, und legt hierauf die übrigen Klößchen in kochende Fleischbrühe ein. Nach einer halben Viertelstunde sind sie durchgekocht, und werden mit einem Schaumlöffel in die angerichtete, durch's Sieb gegossene Fleischbrühe gegeben.

76. Suppe mit Griesklößchen.

In einen Schoppen kochende Milch kommen fünf Loth Butter, ein kleiner Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz, worein dann sechs Eßlöffel Gries gegossen und so lange auf dem Feuer fortwährend abgerührt werden, bis sich der Gries als ein dicker Teig von der Pfanne löst. Hierauf wird er in eine irdene Schüssel gebracht, und wenn er etwas erkaltet ist, fünf Eier darein gerührt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen, wo dann Klößchen davon abgestochen und in kochende Fleischbrühe eingelegt werden. Nach viertelstündigem Kochen richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feinem Schnittlauch, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Man kann auch die Hälfte der Klößchen aus heißem Schmalz backen.

77. Suppe mit Markklößchen.

Drei neugebackene Semmeln werden am Reibeisen

abgerieben und in ganz kleine Würfel geschnitten oder gewiegt, zugleich wird von einem Viertelpfund Ochsenmark die eine Hälfte fein gewiegt, die andere zerlassen und durch einen feinen Durchschlag über das Brod gegossen. Dieß alles verrührt man nun gut mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß, und läßt es noch eine Stunde stehen, worauf in kochendes halb Wasser halb Fleischbrühe runde Klößchen eingesetzt werden, welche man eine starke Viertelstunde kochen läßt, dann mit einem Schaumlöffel heraushebt, in die Suppenschüssel legt, kochende weiße oder braune Fleischbrühe durch's Sieb darüber anrichtet, und das Ganze mit Muskatnuß würzt.

78. Suppe mit gebackenen Markklößchen.

Eine gelbe Rübe, eine halbe weiße Rübe, ein halber Selleriekopf, eine Petersilienwurzel, ein halber kleiner Kohlkopf (Wirsing) und etwas Lauch werden, wenn sie rein geputzt und gewaschen sind, fein geschnitten, und mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe eine Stunde langsam gedämpft, dann wird mit Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Stunde gekocht. Während dem werden die in voriger Nummer beschriebenen Klößchen bereitet und aus heißem Schmalz gelb gebacken, darauf in die kochende Wurzelsuppe gelegt, eine Viertelstunde darin gekocht, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

79. Suppe mit Kalbfleischklößchen.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel wird abgehäutet, gut geklopft und fein gehackt, dann eine Semmel abgerieben und in Milch eingeweicht, ferner ein Viertelpfund Nierenfett fein gewiegt, und dieses mit dem ausgedrückten Brod, drei Eiern, drei Eßlöffel Milch, einem halben Schoppen Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas fein gewiegter Zitronenschale unter das Fleisch gerührt. Aus

dieser Masse werden Klößchen geformt, welche man in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe einlegt, und sobald sie aufsteigen, herausnimmt und in folgende angerichtete Suppe gibt: In einem Kastrol werden sechs Loth Butter zerlassen, und darin ein Eßlöffel fein gewiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft, darein gibt man drei Kochlöffel Mehl, welches dann mit Fleischbrühe abgerührt, aufgefüllt und aufgekocht wird. Nun werden zwei bis drei Eigelb in der Suppenschüssel mit etwas Wasser abgerührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, die Fleischklößchen darein gelegt, mit Muskatnuß gewürzt und aufgetragen.

80. Suppe mit Hühnerfleischklößchen.

Hierzu nehme man eine ausgewachsene Henne, schneide die Brust der Länge nach von den Knochen los, befreie sie von aller Haut, und löse alles Fleisch vom Gerippe ab. Das Fleisch wird nun geklopft, fein verwiegt, und hierauf im Mörser mit zwei Eiern und zwei Loth Butter fein gestoßen, alsdann zwei abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht, hernach fest ausgedrückt, in vier Loth Butter abgedämpft, und zwei Eier, zwei Eßlöffel Milch, Salz und Muskatnuß dazu genommen, und mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt. Nun werden davon Klößchen in kochendes Salzwasser eingelegt, und sobald sie in die Höhe kommen, herausgenommen, und in die in voriger Nummer beschriebene Suppe gelegt.

81. Suppe mit Klößchen von gebratenem Hühnerfleisch.

Von zwei leicht gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, davon die Haut abgenommen, und das Fleisch dann in kleine Stücke getheilt, welche im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen werden. Nun wird für einen Kreuzer abgeschältes Brod

in Milch gelegt, welches, wenn es ganz durchgeweicht ist, ausgedrückt und in vier Loth Butter auf dem Feuer gedämpft wird. Dieses wird zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel gebracht, und mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, worauf kleine Klößchen in die in Nr. 79 beschriebene Suppe eingelegt werden, welche man, sobald sie in die Höhe kommen, herausnimmt, und in die Suppenschüssel gibt. Die Suppe wird über zwei mit Wasser verklopfte Eigelb gegossen, und dann durch ein Sieb über die Klößchen angerichtet. — Hat man Uebriggebliebenes von Hühnern, so wird solches ausgebeint und dazu verwendet.

Anmerkung. Alle diese Fleischklößchen werden viel feiner, wenn die zum Einsetzen fertige Masse durch's Sieb getrieben, und dann erst eingesetzt wird.

82. Suppe mit Haschéeklößchen.

Von übrig gebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, kalten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund gewiegt, zwei abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht, dann ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und Petersilie in vier Loth Butter gedämpft, wozu nun das festausgedrückte Brod kommt, und darin abgetrocknet wird. Hierauf wird das Ganze in eine Schüssel gethan, und mit dem Fleisch, Salz, Muskatnuß, etwas fein gewiegter Zitrone und vier Eiern gut zusammen abgerührt. Von dieser Masse werden dann längliche Klößchen in klare, kochende Fleischbrühe eingesetzt, und nachdem sie fünf Minuten gekocht haben, angerichtet, und mit feinem Schnittlauch bestreut aufgetragen.

83. Suppe mit Brätklößchen.

Ein halb Pfund Kalbs- oder Rindsbrät wird mit einem Anrichtlöffel reinem Abschöpffett oder in Er-

mangelung dessen mit vier Loth heißem Fett gut abgerührt, hierauf etwas Milch, zwei Eigelb und zwei Handvoll Semmelmehl gut damit durchgerührt, und das Ganze eine Zeitlang stehen gelassen. Dann werden hiervon Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, diese eine kleine Viertelstunde auf dem Feuer gelassen, wo sie jedoch nicht kochen dürfen, und die Suppe nun angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

84. Suppe mit Klößchen von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Zwei schöne Kalbsmilchlein werden einigemal in lauem Wasser gewaschen, und dann darin liegen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, hierauf in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser abgesotten, sodann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, und fein verwiegt. Unterdeß wird für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchgeweicht ist, fest ausgedrückt, in vier Loth Butter abgetrocknet, und zu dem Verwiegten gethan, hernach Alles zusammen nebst vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, und davon kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, eine halbe Viertelstunde gekocht, angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt, oder in die Suppe Nr. 58 gelegt.

85. Suppe mit Hirnklößchen.

Ein Kalbshirn wird in lauem Wasser abgehäutet, und zwei abgeriebene Brode in Milch eingeweicht. Wenn das Wasser von dem Hirn abgelaufen ist, wird letzteres in sechs Loth Butter geröstet, sodann das ausgedrückte Brod darin abgetrocknet, das Ganze in einer Schüssel mit vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut abgerührt, und in kochende Fleischbrühe Klößchen davon eingesetzt. Haben diese einige Minuten gekocht, so werden sie

angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben, oder in die Suppe Nr. 59 gelegt.

86. Reisklößchensuppe mit Fleischfarce.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit guter Fleischbrühe weich und dick eingekocht, wozu zwei Eßlöffel Mehl und vier Loth Butter kommen, und wenn er dann ausgekühlt ist, noch zwei ganze Eier und zwei Eigelb darein verrührt, und ein halbes Pfund Kalbfleischfarce darunter gemengt wird. Alles dieses wird gut verrührt, nun kleine Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt, eine Viertelstunde gekocht, und in die Suppe Nr. 53 oder 54 gelegt.

Anmerkung. Am besten werden die Klößchen, wenn eines nach dem andern, hübsch rund geformt, auf eine Platte gelegt wird, und dann alle auf einmal, mit Nachhülfe eines Schöpflöffels Fleischbrühe, in die siedende Suppe gegeben werden.

87. Suppe mit gebackenen Nocken oder Bisquitsuppe.

Acht Loth leicht gerührte Butter werden nach und nach mit sechs Eigelb und acht Eßlöffel Mehl nebst Salz und Muskatnuß gut vermischt, das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt. Diese Masse wird in eine flache, mit Butter bestrichene Form gefüllt, glatt gestrichen, und in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb gebacken, der Kuchen, wenn er abgekühlt ist, dann in beliebige längliche Stückchen oder verschobene Vierecke geschnitten, auch mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, welche Stückchen mit guter, vorzüglich mit brauner, Fleischbrühe übergossen und aufgetragen werden.

88. Suppe mit gebackenen Kohlnocken.

Man reinigt einen schönen, gelben Kohlkopf (Wirsing) von den äußern Blättern, schneidet dann denselben in vier Theile, und kocht ihn in Salzwasser weich. Nun wird er herausgenommen, und wenn er erkaltet ist, fest aus-

gedrückt und klein geschnitten, darauf in sechs Loth Butter vollends weich gedünstet, durch ein Sieb getrieben, sodann in einer Schüssel mit sechs Eigelb und zwei Eßlöffel Semmelmehl, etwas Salz und Muskatnuß gut gerührt, und von den sechs Eiern der steife Schnee darunter gemengt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gegossen, glatt gestrichen, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, daraus nun wie bei voriger Nummer kleine Stückchen geschnitten, und solche dann in die zuvor in die Suppenschüssel gegossene kochende braune oder weiße Fleischbrühe gelegt.

89. Suppe mit gebackenen Griesnocken.

Ein Viertelpfund leicht gerührte Butter wird nach und nach mit sechs Eigelb und sechs Eßlöffel Gries gerührt, worauf das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt wird nebst einem kleinen Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz. Mit dieser Masse wird dann wie in vorhergehender Nummer angegeben verfahren, mit dem Unterschied, daß sie, nachdem sie in die Form eingefüllt wurde, eine Stunde stehen gelassen wird.

Anmerkung. In alle diese Klößchen- und Nockensuppen wird gern ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse gelegt, wie Wirsing, Blumenkohl, Spargelköpfe u. a. m.

90. Suppe mit Lebernocken.

Ein Pfund schöne Kalbsleber wird mit einem Blechlöffel rein aus den Häuten geschabt, hierauf in vier Loth Butter sammt zwei Eßlöffel gewiegten Zwiebeln auf starkem Feuer geröstet, bis sie keinen Saft mehr hat, wenn sie erkaltet ist in einen Mörser genommen, fein gestoßen, und durch ein Sieb getrieben. Nun werden an das Durchgetriebene vier bis fünf Eier nebst Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Mehl gerührt, und das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form oder Becken gefüllt,

im Ofen schön gelb gebacken, sobann herausgenommen, mit dem Löffel ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten, in die siedend heiße Brühe gelegt, und sogleich aufgetragen.

91. Suppe mit grünen Nocken.

Eine starke Handvoll abgezupfte Petersilie und zwei Handvoll Spinatblätter werden gewaschen, fein verwiegt, gut ausgedrückt, und in sechs Loth Butter schnell weich gedämpft, dann mit der verkehrten Seite eines Löffels durch ein Haarsieb getrieben, vier Eßlöffel Mehl und fünf bis sechs Eier nebst Salz und Muskatnuß dazu gegeben, das Ganze fein abgerührt, in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken, und wie vorhergehende Suppe beendet.

92. Suppe mit Strauben.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit Milch zu einem gewöhnlichen Spatzenteig angerührt, zwei Loth zerlassene Butter, etwas Salz und drei Eier dazu gegeben, und dieß zu einem zarten Teig abgerührt. Diesen läßt man durch einen Straubentrichter, oder in Ermangelung dessen durch einen gewöhnlichen Trichter, der mit einem engen Rohr versehen ist, in heißes Schmalz laufen, bäckt die Strauben auf beiden Seiten schön gelb, legt sie dann in die Suppenschüssel, und übergießt sie mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe.

c. Fastensuppen.

93. Panadesuppe.

Vier Kreuzerbrode werden abgeschält, in kleine feine Scheiben geschnitten, mit Fastenbrühe oder kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und weich gekocht, und dann das Ganze durch's Sieb getrieben. Nun setzt man die durchgetriebene

Suppe nebst sechs Loth Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß wieder auf's Feuer, verdünnt sie zur gehörigen Flüssigkeit, schwingt sie, während sie kochend heiß gemacht wird, fort und fort mit dem hölzernen Schneebesen, und richtet sie über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

94. Geröstete Brodsuppe.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden gerieben, hierauf in acht Loth zerlassener Butter schön gelb geröstet, mit der benöthigten Portion Wasser abgelöscht, und eine halbe Viertelstunde gekocht, unterdeß in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit etwas Wasser verklopft, und die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

95. Gebrannte Eiersuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz werden heiß gemacht, drei Kochlöffel Mehl gelbbraun darin geröstet, dann mit Wasser glatt angerührt und aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und aufgekocht. Unterdeß verklopft man in einem Topf drei bis vier Eier gut mit zwei Schöpflöffel kaltem Wasser, gießt dieß dann an die Suppe, und kocht letztere unter beständigem Rühren noch auf, bis sie kraus geworden ist, wo sie dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt wird.

96. Geröstete Griessuppe.

Diese Suppe wird eben so bereitet und beendet wie die gleichen Namens von Fleischbrühe (Nr. 33), nur daß in sechs Loth heißer Butter oder Schmalz der Gries gelb geröstet, und statt Fleischbrühe — Wasser genommen wird.

97. Einbrennsuppe.

Ein Viertelpfund Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, vier Kochlöffel Mehl darin dunkel-

braun geröstet, dann nach Belieben Kümmel hineingegeben. Dieses wird mit ein wenig kaltem Wasser fein abgerührt, und während dem Umrühren so viel zugegossen, als man zur Suppe nöthig hat. Hierauf läßt man sie eine halbe Stunde mit dem gehörigen Salz kochen, richtet sie dann entweder über zwei mit Wasser verklopfte Eigelb, oder über würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrod an, und würzt mit Muskatnuß.

98. Zwiebelsuppe.

In sechs Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, darin dann zwei bis drei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln ebenfalls gelb geröstet, das Ganze mit der zur Suppe erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, und über gebähtes Brod angerichtet.

99. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

Eine halbe Maß Erbsen werden ausgelesen, und über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht, dann mit einem Stück Butter, einer rein geputzten Selleriewurzel, einer gelben Rübe, Lauch, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Salz und Wasser zwei bis drei Stunden langsam weich und kurz eingekocht, und hierauf durch einen Durchschlag getrieben. Nun werden in einem Kastrol sechs Loth Butter oder anderes gutes Fett zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und alsdann die durchgetriebenen Erbsen darein gerührt, diese mit Fastenbrühe oder heißem Wasser verdünnt, mit Salz, Pfeffer und englisch Gewürz noch einigemal aufgekocht, und die Suppe über gebähte Schnitten angerichtet. — Schmackhafter wird sie, wenn vor dem Anrichten zwei Loth Butter mit dem Schneebesen hineingeschwungen werden.

100. Durchgetriebene grüne Erbsensuppe.

Wird ganz behandelt wie die von Fleischbrühe gleichen Namens (Nr. 45), nur daß statt Fleischbrühe — Fastenbrühe oder Wasser zugefüllt wird.

Eben so wird bei der Linsen-, dürren Bohnen-, Kartoffel-, Reis-, Gersten- und allen Kräuter-Suppen die Fleischbrühe durch Fastenbrühe oder Wasser ersetzt, und die meisten über einige mit etwas Wasser verklopfte Eigelb angerichtet.

101. Krebssuppe.

Wird bereitet wie Nr. 55, nur mit dem Unterschied, daß statt Fleischbrühe — Fastenbrühe oder Wasser genommen wird.

102. Schneckensuppe.

Zwanzig Stück Schnecken werden rein gewaschen, in kochendes Salzwasser eingelegt, und so lange gekocht, bis die Deckel am Häuschen leicht abgehen, dann mit einer Gabel herausgezogen, die Schweife und das braune Häutchen gelöst, und hierauf die Schnecken fünf- bis sechsmal im Salzwasser gewaschen, damit sie den Schleim verlieren. Nun werden sie fein gehackt, in sechs Loth Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie gedünstet, zwei Kochlöffel Mehl darein gestäubt, mit Fastenbrühe aufgefüllt, Salz, Muskatnuß und fein geschnittene Zitronenschalen als Gewürz daran gegeben, und die Suppe kochend über gebähte Schnitten oder aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet.

103. Beuschelsuppe.

Sechs bis acht Loth Butter oder Schmalz werden in einer Pfanne zerlassen, drei Kochlöffel Mehl darin gelbbraun geröstet, und eine Handvoll fein geschnittene

Zwiebeln darin gedämpft, worauf ein schöner, gewaschener Karpfenrogen hineingethan und damit abgerührt wird. Nun wird mit kochender Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, ein halber Schoppen Essig und ein Glas rother Wein darein gegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und wenn dieß alles einige Zeit gut durchgekocht hat, wird die Suppe über gebähte Schnitten oder über in Schmalz geröstete Brodwürfel angerichtet.

104. Braune Fischsuppe.

Drei Pfund ordinäre Fische werden geputzt, gewaschen, in Stückchen geschnitten, und diese in einem Tiegel mit acht Loth Butter, zwei zerschnittenen Zwiebeln, Sellerie, gelben Rüben und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis sie eine goldgelbe Farbe haben; hierauf wird mit der zur Suppe gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, und vier bis fünf aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten, zwei Lorbeerblätter, vier Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte darein gethan. Dieß alles läßt man nun zwei Stunden langsam kochen, treibt es sodann durch's Sieb, nimmt es wieder auf's Feuer, gibt zwei Loth Butter darein, schlägt es mit dem Schneebesen oder Kochlöffel bis es kochend heiß ist, und richtet es über geröstete Brodwürfel an.

105. Suppe mit Fischklößchen.

Rund geformte Klößchen von Fischfarce (siehe diese) werden in Salzwasser leicht abgekocht, in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Klößchen darein gelegt, gute siedende Fastenbrühe darüber angerichtet, und die Suppe mit feinem Grünen und Muskatnuß gewürzt.

106. Suppe von Froschschenkeln.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit einem

Stückchen Butter in der nöthigen Fastenbrühe ungefähr eine Stunde zu einem Brei gekocht; während dem kocht man zwölf bis fünfzehn Paar Froschschenkel nebst vier Eiern so lange in Salzwasser, bis erstere weich und letztere hart sind. Die Froschschenkel werden nun herausgenommen, das Fleisch von den Beinen abgelöst, ein Theil davon länglich geschnitten in die Schüssel gelegt, das übrige mit dem Eigelb fein gestoßen, und hierauf mit dem Reis zusammengemengt. Nun wird das Ganze durch's Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt, mit Fastenbrühe oder Wasser verdünnt, ein Stückchen Butter darein gegeben, mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, und die Suppe, wenn sie kochend heiß ist, über aus dem Schmalz gebackenes Brod angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

d. Süße Suppen.

107. Milchsuppe.

In anderthalb Maß Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimmt, Zitrone oder Orangenblüte, je nachdem man den Geschmack liebt, einigemal aufgekocht, dann Zucker und ein klein wenig Salz dazu gethan. Unterdeß werden in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch abgerührt, hierüber die siedende Milch durch's Sieb gegossen, eine Handvoll gebähte Schnitten darein gelegt, und die Suppe dann gleich zu Tisch gegeben, damit die Schnitten nicht zu sehr erweichen. — Sehr gut schmeckt sie, wenn die Brodschnitten dick mit Zucker bestreut und dann im warmen Ofen glasirt worden sind.

108. Chocoladesuppe.

In eine halbe Maß kochende Milch werden sechs Loth fein geriebene Chocolade eingerührt, mit Zucker versüßt,

aufgekocht, und über vier mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet. In diese Suppe werden eine Handvoll gebähte, mit Zucker, wie oben bemerkt, glasirte Semmelschnitten gelegt. Sie muß sogleich gegessen werden, damit die Schnitten nicht allzusehr erweichen.

109. Blinde Chocoladesuppe.

In sechs Loth Butter werden drei Kochlöffel Mehl mit einem Kaffeelöffel Zucker braungelb geröstet, dann mit einer halben Maß Milch glatt abgerührt, hierauf ein klein wenig Salz und nach Belieben Zucker und etwas Zimmt dazu gethan, einigemal aufgekocht, drei Eidotter mit etwas Milch verrührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und gebähtes Brod darein gelegt oder besonders dazu gegeben.

110. Biersuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in sechs Loth Butter hellgelb geröstet, mit anderthalb Maß Bier und einem Schoppen süßem Rahm glatt abgerührt, und dieß mit einem Stückchen Zimmt, und Zucker, bis es süß genug ist, aufgekocht; dann nimmt man das Gewürz wieder heraus, und sprudelt die Suppe mit dem Chocoladesprudel ab. Während dem werden in der Suppenschüssel vier Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch verklopft, die Suppe darüber angerichtet, und gebähte Schnitten oder würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Brod darein gelegt.

111. Braune Weinsuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in sechs Loth Butter braun geröstet, und dieses dann mit einer Maß Wein und einem Schoppen Wasser glatt abgerührt; hierauf gibt man eine Zitronenschale, ein Stückchen Zimmt, einige Nelken und zur Genüge Zucker darein, läßt Alles zu-

sammen einigemal aufkochen, und richtet die Suppe über vier mit Wasser verklopfte Eigelb und gebähtes oder würflig geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes Brod, auch über Mandelklößchen an.

112. Weiße Weinsuppe.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in vier Loth Butter kaum lichtgelb geröstet, und dieses mit einem Gläschen Wasser und drei Schoppen Wein abgerührt, worauf eine Zitronenschale, ein Stückchen Zimmt, einige Nelken und Zucker dazu kommen. Man läßt dieß nun zusammen einigemal aufkochen, verklopft vier Eigelb mit etwas Wasser in der Suppenschüssel, und richtet die Suppe darüber an, welche, nachdem Mandelklößchen oder gebähte Schnitten darein gelegt wurden, sogleich zu Tisch gegeben wird.

113. Sagosuppe mit rothem Wein.

Ein Viertelpfund brauner Sago wird aus lauem Wasser gewaschen, mit einem Schoppen Wasser, einer Maß rothem Wein, einem Stückchen Zimmt, einem Viertelpfund Zucker, zwei Nelken und ein wenig Zitronenschale zwei bis drei Stunden langsam gekocht, die Suppe dann angerichtet, und mit einem Teller Bisquit warm oder kalt zu Tisch gegeben.

114. Suppe mit Mandelklößchen.

Zwei abgeschälte Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, unterdeß sechs Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Wasser fein gestoßen, und solches dann mit dem fest ausgedrückten Brod, vier Eiern, vier Loth Butter, Zucker, Zimmt und fein gewiegter Zitronenschale gut durchgerührt. Aus dieser Masse formt man runde oder längliche Klößchen, und bäckt solche schön gelb aus heißem Schmalz.

115. Reisklößchensuppe mit Mandeln.

Ein halb Pfund rein gewaschener Reis wird abgebrüht, und eine Stunde stehen gelassen, dann abgeschüttet, und mit so viel siedender Milch aufgegossen, daß solche darüber geht. So läßt man ihn weich und dick einkochen, gibt dann zwei Eßlöffel zerlassene Butter darauf, und stellt ihn zum Erkalten. Nun werden ein Viertelpfund abgezogene und mit einem Ei fein gestoßene Mandeln, eine zur Hälfte abgeriebene Zitrone, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit dem erkalteten Reis gut verrührt, aus der Masse dann kleine Klößchen geformt, diese in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und in eine beliebige Weinsuppe gelegt.

116. Kirschensuppe.

Ein Pfund Kirschen wird ausgesteint, und mit einem Gläschen Wasser, Zucker und Zimmt eine halbe Stunde weich gekocht. Während dem werden die Steine im Mörser zerstoßen, und mit einer Maß rothem Wein, einem Viertelpfund Zucker und einer Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback auf's Feuer gesetzt, und ebenfalls eine halbe Stunde gekocht. Hierauf legt man die weichen Kirschen mit ihrer Sauce in die Suppenschüssel, und richtet die Sauce von den Steinen durch ein Sieb darüber an. — Diese Suppe wird gewöhnlich kalt mit einem Teller Bisquit zu Tisch gegeben.

117. Zwetschgensuppe.

Fünfundzwanzig frische Zwetschgen werden ausgesteint, mit einem Schoppen Wasser, zwei Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback weich gekocht, darauf durch's Sieb getrieben, und alsdann mit drei Schoppen

Wein, zwölf Loth Zucker und einem Kaffeelöffel Zimmt wieder auf's Feuer gesetzt. Wenn die Suppe kochend heiß geworden, wird sie angerichtet, und mit einem Teller Zwieback zu Tisch gegeben, vorzugsweise kalt.

118. Aepfelsuppe.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden geschält, getheilt und vom Kernhaus befreit, mit einem Glas Wasser, einem Stückchen Zimmt und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weich gekocht, dann durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, mit Wein oder süßem Most verdünnt, und mit Zucker versüßt. Ist die Suppe kochend heiß, so wird sie angerichtet, und gewöhnlich kalt mit gerösteten Brodwürfeln zu Tisch gegeben. Wird sie warm gegeben, so wird ein Stückchen Butter mitgekocht, und wenn sie zu dünn sein sollte, in einem Stückchen Butter ein bis zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, und die durchgetriebenen Aepfel damit abgerührt.

119. Heidelbeersuppe.

Eine Maß ausgelesene Heidelbeeren werden mit einem Gläschen Wein, einem Stückchen Zimmt und Zucker eine Stunde langsam gekocht, hierauf die Suppe über geröstete Brodwürfel angerichtet.

Anmerkung. Kirschen-, Zwetschgen- und Heidelbeersuppen können auch ganz einfach ohne Wein und ohne Zucker gemacht werden; in diesem Falle wird das Obst ungefähr zwei Stunden langsam weich gekocht, und über geröstete Brodwürfel angerichtet.

120. Suppe von verschiedenen Früchten.

Ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen und eine halbe Maß Himbeeren werden mit einem Gläschen Wein, einem Stückchen Zucker, Zimmt und etwas fein gewiegter Zitronenschale weich gekocht, hierauf in einem Stückchen

Butter zwei Eßlöffel geriebenes Milchbrod gelb geröstet, die weich gekochten Kirschen und Himbeeren nebst drei Schoppen Wein und genugsam Zucker darein gethan, und das Ganze dann aufgekocht und angerichtet. — Diese Suppe wird wie jede Suppe von Obst warm oder kalt mit Bisquit oder Zwieback zu Tisch gegeben.

Kleine Plättchen nach der Suppe (hors-d'oeuvres) und Beilagen zum Gemüse.

121. Sardellenbrödchen.

Man schneidet drei abgeriebene Kreuzerbrode in kleine, halbfingerdicke Scheiben, und röstet diese im Ofen oder auf Kohlen schön gelb, worauf sie messerrückendick mit Sardellenbutter (siehe diese) bestrichen, und mit ausgewaschenen, ausgegräteten, je in vier Streifen geschnittenen Sardellen schneckenartig besetzt werden. In jedes dieser Sardellenkränzchen wird eine Kaper gelegt, und die Brödchen noch mehr verschönert, wenn sie mit fein gehackten rothen Rüben und Schnittlauch besprengt werden. Man richtet sie übereinander gestellt auf die Platte an.

122. Sardellen.

Die Sardellen werden sauber gewaschen, der Länge nach gespalten, der Rückgrat davon entfernt, sowie überhaupt alles Unreine weggeputzt. Dann legt man sie in schöner Ordnung auf kleine Teller.

123. Gebackene Sardellen.

Die Sardellen, ganz wie in Nr. 122 beschrieben zu-

bereitet, werden in Bierteig (siehe diesen) eingetaucht, und aus heißem Schmalz schön hellgelb gebacken, sodann auf kleine Teller zierlich aufgehäuft, und servirt.

124. Häringe.

Hierzu verwendet man gewöhnlich nur neue Häringe. Solche werden sauber gewaschen, die Haut davon abgezogen, ausgegrätet, in fünf bis sechs Stückchen der Quere nach geschnitten, und diese wieder zu einem ganzen Häring zusammengestoßen, welcher auf den Teller gelegt, und mit Petersilie garnirt wird. Nebenbei wird eine Sauce aus Essig, feinem Oel, Pfeffer, Salz, fein geschnittenen Zwiebeln und fein gehackter Petersilie, welches gehörig vermischt wird, gegeben.

125. Gebackene Häringe.

Werden gleich den gebackenen Sardellen zubereitet und beendet.

126. Sardinen.

Die Sardinen werden, wie man sie erhält, sammt ihrem Oel auf kleine Teller gelegt, und so servirt.

127. Geräucherter Lachs.

Der Lachs wird in feine Scheiben geschnitten, diese zierlich auf kleine Plättchen gelegt, und mit Petersilie garnirt zu Tisch gegeben.

128. Kaviar mit geröstetem Brod.

Der Kaviar wird ganz so, wie man ihn bekommt, auf kleine Teller etwas erhöht angerichtet, dann werden einige in mehrere Theile geschnittene Zitronen um denselben herumgelegt, und geröstete Brodschnitten auf besondern Tellern nebenbei servirt.

129. Kaviar mit Butterbrod.

Der Kaviar wird auf geröstete, mit Butter überstrichene Brodscheiben gestrichen, diese auf kleine Teller in hübscher Ordnung gelegt, und sodann servirt.

130. Austern.

Die Austern werden mit einem dünnen Messer, welches man in der Fuge zwischen den Schalen einsetzt, während man sie zwischen einem starken Tuche in der linken Hand festhält, aufgebrochen, dann auf eine flache Platte nebeneinander gelegt, und mit zerschnittenen Zitronen servirt.

131. Westphälischer Schinken.

Der Schinken wird mit einem starken Messer in sehr dünne, fast durchsichtige, handgroße Stückchen abgeschnitten, welche leicht über den Finger gerollt, dann davon wieder abgeschoben und zierlich auf die Platte gelegt werden. Vor dem Serviren bestreut man sie mit fein geschnittener Petersilie.

132. Salami.

Die Salami werden in feine Scheiben geschnitten, und, zierlich auf kleine Plättchen gelegt, mit Petersilienlaub garnirt zu Tisch gegeben.

133. Hartgekochte Eier mit Sardellenbutter.

Hartgekochte Eier werden so schnell als möglich abgeschält, und dann noch heiß auf einem mit einer Serviette bedeckten Teller mit Sardellenbutter servirt.

134. Falsche Austern.

Hierzu hat man eigens hergerichtete Muschel- oder auch die wirklichen ausgewaschenen Austern-Schalen. — Zwei Kalbshirne werden mehreremal in laues Wasser gelegt, dann abgehäutet, und in Wasser und Wein mit

Salz, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Zitrone und zwei Loth Butter eine Stunde ganz langsam gekocht. Dann legt man sie zum Ablaufen auf ein Brett, und wenn sie erkaltet sind, auf jede Muschelschale ein nußgroßes Stückchen davon, und überstreut solches mit fein gewiegter Zitronenschale. Nun wird ein Kaffeelöffel weißer Wein daran gegossen, ein haselnußgroßes Stückchen ausgegrätete Sardellen auf das Hirn gelegt, und dieß mit einem Eßlöffel Bechamelle bedeckt. (Wird folgendermaßen bereitet: Zwei Kochlöffel Mehl werden mit vier Eigelb, Salz, Muskatnuß, vier Loth Butter, einer Tasse Fleischbrühe und eben so viel süßem Rahm glatt angerührt. Dieses läßt man unter immerwährendem Rühren auf gutem Feuer dick und heiß werden, aber nicht kochen, und die Bechamelle ist fertig. Sie muß so dick sein, daß sie nicht über das Hirn herunterläuft.) Kurz vor dem Anrichten werden die Muschelschalen auf einem Blech in den heißen Ofen gestellt, und wenn sie nach ungefähr einer Viertelstunde durchaus heiß und oben gelb geworden sind, auf die Platte angerichtet, und gleich heiß zu Tisch gegeben.

135. Schinkenbrödchen.

Drei Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese zu verschobenen Vierecken in der Art gebildet, daß man die Rinde überall davon schneidet, worauf man sie in zerlassene Butter legt und darin umkehrt. Nun wird ein Viertelpfund Schinken fein verwiegt, die Semmelscheiben darin umgekehrt, und diese, auf ein Backblech gereiht, in nicht sehr heißem Ofen mehr getrocknet als gebacken, doch so, daß sie gelblich geworden sind, worauf sie auf die Plättchen angerichtet, und mit feinem Schnittlauch bestreut werden.

136. Rissolen von Kalbshirn.

Zwei Kalbshirne werden einige Zeit in lauwarmes

Wasser gelegt, gewaschen und abgehäutet. Nun werden vier Loth fein geschnittenes Ochsenmark in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel darin gelblich geröstet, und dann das Hirn so lange darin abgetrocknet, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst. Hierauf gibt man einen Eßlöffel Mehl nebst zwei Loth Butter dazu, rührt damit noch einigemal um, thut alsdann einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eigelb, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß daran, und stellt das Ganze zum Erkalten. Während dieser Zeit wird von dreiviertel Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, zwei Eiern, etwas Salz und der gehörigen Portion Milch ein Teig angemacht, welcher auf dem Backbrett fein gearbeitet, und wie der Butterteig (siehe diesen) einigemal ausgewalzt und wieder zusammengeschlagen wird. Das letztemal wird er messerrückendick ausgewalzt, und in der Größe einer untern Kaffeetasse runde Blättchen davon ausgestochen, welche mit Ei bestrichen werden. Auf jedes derselben gebe man nun ein kleines Häufchen von dem erkalteten Hirn, überschlage dann die Blättchen so, daß sie die Form eines halben Kreises erhalten, und drücke hierauf die Ränder fest zusammen, alsdann wende man sie in verklopften Eiern um, bestreue sie mit Brodmehl, backe sie aus heißem Schmalz goldgelb heraus, und belege sie mit gebackener Petersilie. — Können auch als Gemüsebeilage gegeben werden.

Anmerkung. Diese sowie alle folgenden kleinen Backereien werden heiß aufgetragen, und zwar auf einer Platte, welche mit einer reinen, an den Enden hübsch in die Höhe geordneten Serviette bedeckt ist.

137. Rissolen von Kalbsmilchlein.

Sie werden bereitet wie die vorigen, zur Fülle jedoch statt Hirn — Milchlein genommen. Diese werden, nachdem

sie abgekocht sind, abgehäutet und fein verwiegt, dann in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet, hierauf mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazu gegossen, dann aufgekocht, mit einer fein gewiegten Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt, zwei Eigelb dazu gegeben, und nun zum Erkalten gestellt. Das übrige Verfahren ist wie bei voriger Nummer.

138. Rissolen mit Haschеefülle.

Von übriggebliebenem gebratenen oder gesottenen Fleisch wird ungefähr ein Pfund fein gewiegt, alsdann in sechs Loth Butter ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel fein gewiegte Petersilie gedämpft, das Fleisch darin geröstet, hierauf mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und einer fein gewiegten Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt. Ist dieß zusammen aufgekocht und zwei Eigelb daran gerührt, so wird es zum Erkalten gestellt. Im Uebrigen werden diese Rissolen mit Butterteig ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie bei Nr. 136 angezeigt ist.

139. Croquetten von Kalbsmilchlein.

Zur Kalbsmilchleinfarce (siehe diese) wird um einen Kreuzer Brod mehr genommen, und vier Loth Kalbsnierenfett fein gewiegt und darein gerührt. Aus dieser Farce werden dann beliebige Croquetten geformt, z. B. in Gestalt von Nüssen, Birnen, Aepfeln, Eiern, Würstchen u. s. w., welche in verklopften Eiern und Semmelmehl umgekehrt und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden. Man garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie.

4*

140. Croquetten von Hühnerfleisch.

Hierzu werden die Abfälle und Uebriggebliebenes von Geflügel jeder Art verwendet, und dieß, wenn das Fleisch von den Beinen rein abgenommen ist, zu einer Hühnerfleischfarce (siehe diese) verarbeitet, nur muß dazu um einen Kreuzer mehr Brod genommen, und ein Eßlöffel fein geschnittener Speck, in welchem zuvor eine geschnittene Zwiebel abgeröstet wurde, darein gerührt werden. Aus dieser Farce werden ganz dieselben Croquetten wie bei voriger Nummer geformt, diese in verklopften Eiern und Semmelmehl umgewendet, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie garnirt.

141. Croquetten von Kälberbraten.

Irgend ein übriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Kalbfleisch wird fein gewiegt. Dann werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Milch oder Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und in vier Loth Butter nebst einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie abgedämpft, und dieses nun mit dem fein gewiegten Fleisch, drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt. Aus dieser Farce formt man Croquetten, kehrt diese in verklopften Eiern und Semmelmehl um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie. Ist es mageres Fleisch, so muß mehr Butter oder ein Eßlöffel fein geschnittener Speck dazu genommen werden.

142. Croquetten von Kartoffeln.

Frisch gekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält, und heiß durch's Sieb getrieben, dann in ein Pfund durchgetriebene Kartoffeln vier Loth Mehl, zwei Eier und Salz gerührt, und das Ganze nun auf dem Backbrett zu

einem Teige gearbeitet, aus welchem man verschiedene Croquetten formt. Diese werden in verklopftem Ei und Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Von der Masse kleine Kügelchen gemacht, und ohne sie in Eiern umzukehren, alle auf einmal aus heißem Schmalz gebacken, geben die sogenannten kleinen gebackenen Kartöffelchen zu gebratenem Fleisch.

143. Croutonen oder Fleischschnitten.

Einige Kreuzerbrode werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese beliebig geformt, in Milch getaucht, und auf eine Platte über einander gelegt. Wenn sie durchgesogen haben, werden sie mit Eiweiß bestrichen, von jeder beliebigen Art der vorherbeschriebenen Croquetten-Masse ein Eßlöffel voll darauf gestrichen, dieß in der Mitte durch einen geraden Strich mit dem Messerrücken und von der Seite durch schieflaufende angedrückt, und die Schnitten dann mit feinem, geriebenen Brodmehl überstreut. Man bäckt sie schnell aus heißem Schmalz heraus, und gibt sie, auf kleine Plättchen geordnet, als Beilage zu Gemüsen.

144. Bavesen von Hirn.

Drei gestrige Semmeln werden, nachdem sie abgeschält sind, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann rund oder oval geformt, in Milch getaucht, und auf eine Platte über einander gelegt. Alsdann wäscht man zwei Kalbshirne in lauwarmem Wasser, häutet sie ab, röstet in vier Loth Butter einen Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel gelb, und trocknet das Hirn so lange darin ab, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst, wo es dann mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, und der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt wird. Dieß alles wird in eine Schüssel geleert, und Salz, Muskatnuß und ein Ei

daran gerührt. Nun werden die durchgeweichten Semmelschnitten aus einander gebreitet, oben mit verklopftem Ei überstrichen, und dann immer auf eine der Schnitten ein kleiner Eßlöffel Fülle gestrichen, darüber eine leere gelegt, und beide leicht zugedrückt. So zubereitet werden die Schnitten von allen Seiten in verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Werden auch als Beilage zu Gemüsen gegeben.

145. Bavesen von Kalbsmilchlein.

Die Semmeln werden, wie vorstehend bemerkt, abgerieben, in Scheiben geschnitten, und letztere, in Milch getaucht, über einander gelegt. Bis sie durchgeweicht sind, werden zwei in Salzwasser oder Fleischbrühe abgekochte Milchlein abgehäutet, fein verwiegt, in vier Loth Butter, worin ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft worden, abgetrocknet und geröstet, hierauf mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, dieß alles dann in eine Schüssel geleert, und der Saft einer halben Zitrone, Salz, Muskatnuß und ein Ei daran gerührt. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

146. Gebackene Kälberfüße.

Die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weich gekocht, hierauf so viel als möglich ausgebeint, in fingerlange Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei, dann in einer Mischung von Brod- und anderem Mehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Man kann auch einen Backteig von Bier oder Milch, auch einen leichten ge-

brühten Teig bereiten, die Füße darin umkehren, und aus heißem Schmalz langsam gelb backen.

147. Gebackene Kalbsmilchlein.

Di Kalbsmilchlein werden einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, dann in Salzwasser oder Fleischbrühe fernig weich abgekocht, in kaltes Wasser gebracht, und abgehäutet, hierauf in schöne, fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun taucht man sie in stark verklopfte Eier, kehrt sie in Brodmehl um, und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. — Eben so gut können sie in Backteig von Bier oder Milch getaucht und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

148. Gebackene Kalbsmilchlein mit Fricassee.

Wie vorstehend zubereitete Kalbsmilchlein werden in Scheiben geschnitten, eingewürzt, überall mit einer dicken Fricasseesauce (Nr. 210) bestrichen, und mit Brodmehl bestreut, dann in verklopfte Eier getaucht, wieder mit Brodmehl bestreut, aus heißem Schmalz gelb ausgebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie garnirt.

149. Gebackene Kalbshirne.

Nachdem die Hirne einige Zeit in Wasser gelegen, werden sie abgehäutet, und der Quere nach in beliebige Scheiben geschnitten, welche mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftes Ei getaucht, in Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

150. Gebackene Kalbshirne auf andere Art.

Die Kalbshirne werden abgehäutet, in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem Stückchen Butter langsam abgekocht, dann nimmt man sie heraus, oder läßt sie auch in ihrem Sud

erkalten, worauf sie in längliche, fingerdicke Scheiben geschnitten, in Backteig von Bier oder Milch getaucht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie garnirt werden. — Man kann sie auch nach Nr. 148 bereiten.

151. Gebackenes Gekröse.

Das mehrmals gewaschene Gekröse wird in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weich gekocht, hierauf zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, und wenn es gänzlich erkaltet und von allen Drüsen gereinigt ist, in kleine Stückchen geschnitten. Diese Stückchen werden mit Zitronensaft beträufelt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und dann in Brodmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Auch dieses Gekröse kann in Backteig von Bier oder Milch getaucht und aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

152. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird abgehäutet, und alle Adern sorgfältig weggenommen, hierauf wird sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann mit Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, und bei starker Hitze schnell aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gebacken. Wenn sie angerichtet sind, werden sie auf der Platte mit Salz überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben. Die Leber darf weder hart, noch inwendig blutig sein; um das Erstere zu verhüten, salzt man sie so spät. — Eben so kann die Leber, nachdem sie in Scheiben geschnitten und in Mehl umgekehrt ist, in verklopfte Eier getaucht, mit Brodmehl bestreut, und schön goldgelb aus heißem Schmalz gebacken werden.

153. Gebackene Hühner.

Hierzu kann man nur junge Hühner brauchen. Diese werden, wenn sie abgestochen sind, gebrüht, ausgenommen, und rein ausgewaschen. Kleine Hühner verschneidet man in vier, größere in sechs Theile, man spaltet nämlich die Flügel, Schlegel und die Brust der Länge nach. Die Theile werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl umgewälzt, dann in verklopften Eiern und hierauf in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie garnirt zu Tisch gegeben.

154. Gebackene Hühner in Bierteig.

Uebriggebliebene junge Hühner werden in hübsche Stückchen geschnitten, und in einem irdenen Geschirr mit einem Schöpflöffel guter Brühe, zwei Loth Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Petersilienlaub einigemal aufgekocht, alsdann herausgenommen, abgetrocknet, in Bierteig umgekehrt, und aus heißem Schmalz gebacken.

155. Gebackene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft, über hellem Feuer abgesengt, ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie in vier Theile verschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl umgewälzt, dann in verklopften Eiern und hierauf in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie garnirt zu Tisch gegeben.

156. Gebackene Bratwürstchen.

Schweinene Bratwürstchen werden in fingerlange Stückchen abgedreht, abgeschnitten und leicht abgebraten,

sodann in einen Brandteig getaucht, und aus heißem Schmalz gelb ausgebacken. Man garnirt sie vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie, und gibt sie entweder nach der Suppe, oder als Beilage zu Gemüsen.

157. Bratwürstchen in Butterteig.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalzt, in länglich viereckige Stückchen geschnitten, die Seiten mit Ei bestrichen, auf jedes Stück ein beliebig großes Würstchen aus dem Darm gedrückt, die Stücke dann zusammengerollt, während des Rollens die beiden Enden dicht am Würstchen angedrückt und das allenfalls Vorstehende abgeschnitten, hierauf mit Ei bestrichen, und in gutem Ofen gelb ausgebacken. — Man kann sie auch mit dem Darm einwickeln.

158. Bratwürstchen aus Hefenteig.

Man macht aus Mehl, warmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel). Ist er aufgegangen, so wird ein Viertelpfund süße Butter, ein Ei, ein Theelöffelchen Salz, drei Viertelpfund Mehl mit Einschluß des zum Vorteig verbrauchten, und nicht ganz ein Schoppen warme Milch dazu gegeben. Dieß alles verklopft man gut, läßt den Teig dann wieder aufgehen, walzt ihn hierauf aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stückchen, und behandelt diese wie bei vorhergehender Nummer gelehrt ist. Nach dem Bestreichen mit Ei wird jedes Stück mit dem Messer eingeschnitten und sodann gebacken.

159. Bratwürstchen in Bierteig.

Die Bratwürstchen werden in beliebiger Größe abgedreht, roh in den Bierteig getaucht, in heißem Schmalz gelb ausgebacken, und mit gebackener Petersilie heiß zu Tisch gegeben.

160. Kalbs-Cotelettes oder Carbonaden.

Die Cotelettes (Rippenstücke), wozu man den Kalbsrücken verwendet, werden von demselben in Scheiben, jede mit einer Rippe versehen, heruntergeschnitten, das Beinchen vom Rückgrate entfernt, dann das Häutige am Beinchen zurückgeschabt und gleichfalls abgeschnitten, eben so das noch am Cotelette befindliche feine Häutchen, damit nur noch das rein Fleischige daran bleibt, und das Rippenknöchelchen schön weiß, von allem Fleisch entblößt, hervorsteht. Nun werden die letzten drei Rippchen, welche dem Nierenstück zunächst liegen, in kaltes Wasser getaucht, auf den Hackstock gelegt, mit einer Hand das Rippchen gehalten, und mit der anderen vermittelst eines breiten Hackmessers oder Holzschlägels das Fleisch durch einen oder höchstens zwei Schläge breit geklopft. Von den übrigen, weniger fleischigen Rippen, deren dicke Haut man nach Belieben lassen oder entfernen kann, wird das Fleisch mit dem Holzschlägel oder Hackmesser messerrückendick auseinandergeklopft, dann wieder zusammengeschoben, und zu einem schön ovalen Cotelette geformt. Sind auf diese Art alle Cotelettes hergerichtet, so werden sie auf beiden Seiten gesalzen und gepfeffert, in verklopften Eiern umgekehrt, mit Brodmehl bestreut, und in einer Pfanne in heißem Schmalz saftig gebraten. Sie können auch auf dem Roste gebraten werden, welcher, ehe man sie darauf legt, mit fettem Papier abgerieben wird. — Die Cotelettes dürfen durchaus nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gebraten sein. Glaubt man, daß sie fertig sind, so kann nachgesehen werden, indem man eines an der Spitze leicht von einander bricht. — Feiner werden sie, wenn sie, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in zerlassene Butter von beiden Seiten gelegt und in Semmelmehl umgekehrt werden.

161. Hammels-Cotelettes.

Bereitet man wie die vorigen. Wenn sie geklopft sind, werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter und hierauf in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

162. Schweins-Cotelettes.

Werden gleichfalls wie Nr. 160 angegeben bereitet. Das zu viele Fett schneidet man rund herum ab, hierauf werden sie geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, durch's Wasser gezogen und dann in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

163. Pökelzunge und Pökelfleisch.

Beides wird gewaschen, in leicht gesalzenes Wasser gelegt, und mit einem Lorbeerblatt, einer Sellerie, einer gelben Rübe und einer Zwiebel langsam weich gekocht. Die Zunge darf nicht zu weich sein, daher muß öfters nachgesehen werden; wenn sie sich am dicken Ende zwischen zwei Fingern fernig weich anfühlen läßt, ist sie fertig. Zu weich ist schädlicher, als zu wenig. Nun wird sie auf einen Holzteller gelegt und die Haut davon abgezogen, dann schneidet man sie der Quere nach in dünne Scheiben, und belegt mit diesen, während sie noch ganz heiß sind, das Gemüse. Eben so wird das Pökelfleisch in Scheiben geschnitten, und das Gemüse damit belegt. (Siehe Salzfleisch.)

164. Geräuchertes Fleisch.

Das gewaschene Rauchfleisch wird in leichtem Salzwasser weich gekocht, dann mit dem Gemüse zu Tisch gegeben.

165. Rindszunge auf dem Rost gebraten.

Die frische Zunge wird auf dieselbe Art weich gekocht, wie die Pökelzunge (siehe Nr. 163). Wenn die Haut

abgezogen ist, wird die Zunge der Quere nach in halbfingerdicke Streifen geschnitten, welche mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter getaucht, in geriebenem Brod und fein geschnittenen Zwiebeln umgekehrt, auf dem Rost gelb gebraten, und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt werden. — Hat man übriggebliebene Zunge, so wird sie hierbei verwendet.

166. Kalbsschnitzchen.

Der innere untere Theil des Kalbsschlegels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, auf dem Brett oder Stock abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stückchen geschnitten, welche in's Wasser getaucht, sodann mit dem flachen Hackmesser breit geklopft, hierauf gesalzen, in Semmelmehl umgekehrt, und in Schmalz von beiden Seiten schnell gelb gebraten werden, wo man dann das Gemüse damit belegt.

167. Fisch-Cotelettes.

Die Fischfarce (siehe diese) wird zu kleinen Cotelettes geformt, an deren Ende statt des Beinchens ein Hasenrippchen oder eine dünne, geputzte Petersilienwurzel, gehörig geformt, gesteckt wird, worauf sie in verklopftem Ei und hierauf in Brodmehl umgekehrt, und in Butter gelb gebraten werden.

168. Croquetten von Fischfarce.

Die Fischfarce wird zu beliebigen Croquetten geformt (siehe Nr. 139), welche in verklopften Eiern und hierauf in Semmelmehl umgekehrt, dann aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

169. Fischwürstchen.

Die Fischfarce wird in eine Spritze, die mit einem kleinen Röhrchen versehen ist, eingefüllt, worauf das Ende

eines rein geputzten Schafdarms über das Rohr gezogen, mit einer Hand gehalten, und mit der andern durch Drücken an den Stößel der Darm gefüllt wird. Sie werden in beliebig lange Würstchen abgedreht, und diese auf beiden Seiten in Butter gelb gebraten.

170. Krebswürstchen.

Von sechs Eiern wird ein Rührei gemacht, von zwanzig Stück Krebsen ein Viertelpfund Krebsbutter, und die Krebsschweifchen in kleine Würfel geschnitten. Dieses alles wird in die Fischfarce gerührt, das Ganze dann zu Würstchen geformt, diese in verklopften Eiern und hierauf in Semmelmehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Eben so gut kann man die Masse auch in Schafdärme füllen, und sodann die Würstchen abdrehen, die gleich gebraten werden.

Anmerkung. Die hier angezeigten Fischgerichte werden namentlich an Fasttagen als Beilage zu Gemüsen gegeben.

Als Plättchen nach der Suppe können auch alle Arten kleine warme Pastetchen und ausgebackene Bratwürstchen gegeben werden.

Rindfleisch.

171. Gesottenes Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes, abgelegenes Stück, als: ein Schweifstück, Rippenstück oder den Brustkern, welches dann leicht geklopft, abgewaschen, mit starkem Faden überbunden, und mit frischem Wasser (auf ein Pfund fünf Schoppen gerechnet) zum Feuer gesetzt wird. Hier läßt man es nicht eher sieden, bis alle Unreinigkeit mit dem Schaumlöffel abgenommen ist. Dann gibt man alles Wurzelwerk der Brühe Nr. 1 dazu, und kocht auch das Fleisch wie in dieser Nummer beschrieben weich. Beim

Anrichten wird auf die dazu bestimmte Platte ein wenig Brühe gegossen, damit die abgeschnittenen Portionen saftig schmecken. Man garnirt das Fleisch mit Petersilie und Sellerielaub, und gibt dazu warme oder kalte Saucen, Sellerie-, Gurken- oder Rotherübensalat, auch Gemüse, je nachdem es das übrige Essen bestimmt.

172. Rindfleisch mit gefülltem Kohl.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich gekocht, und auf eine warme Platte angerichtet. Unterdeß nimmt man von einem großen, schönen Kohlkopf (Wirsing) die äußern Blätter ab, schneidet den schönen, gelben, größeren Blättern die stärkeren Rippen aus, wäscht dann die Blätter, kocht sie einige Minuten in Salzwasser ab, und legt sie hierauf auf einem Brett aus einander. Nun wird ein Pfund Kalbfleisch (vom Schlegel) abgehäutet, geklopft und fein gehackt, ein abgeschältes weißes Kreuzerbrod in Milch geweicht, hernach fest ausgedrückt, in vier Loth Butter abgedämpft, und mit dem gehackten Fleisch nebst vier bis sechs Loth Ochsenmark oder Kalbsnierenfett im Mörser fein gestoßen, dann Beides in einer Schüssel mit drei Eiern, Salz und Muskatnuß angerührt. Ist dieß geschehen, so werden die abgekochten Blätter der Länge nach auf einer reinen Serviette dicht neben einander gelegt, so daß ungefähr die Länge von dreiviertel Ellen bedeckt ist, worauf die Fleischfarce wurstartig darein gewickelt und mit Blättern auch von der Seite wohl verschlossen wird. Dieß wickelt man alsdann sorgfältig in die Serviette, legt es in ein Kastrol, und dämpft es ungefähr eine Stunde mit so viel Fleischbrühe oder Salzwasser, daß es gerade bedeckt ist, nach welcher Zeit der Kohl weich und die Fülle fertig sein wird. Jetzt wird das Ganze aus der Serviette genommen, in gut zwei Finger breite

Stücke geschnitten, der geschnittene gefüllte Kohl um das angerichtete Rindfleisch herum aufrecht gestellt, darunter hin ein halber Schöpflöffel Suppenbrühe gegossen, und das Ganze nun gleich zu Tisch gegeben.

173. Rindfleisch mit Sardellen und Speck.

Hierzu wird ein Schweifstück genommen und wie gewöhnlich weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man vier Loth Speck halbfingerlang und halb so dick, eben so das ausgekernte Mark einer Zitrone und vier Loth ausgegrätete Sardellen in längliche Stückchen, mengt etwas Pfeffer und Salz darein, und mischt dieß alles gut unter einander. Alsdann wird die Masse mit Hülfe eines spitzigen Kochlöffelstiels in das Fleisch eingespickt, letzteres nebst dem vom Spicken Uebriggebliebenen in eine Bratpfanne gelegt, und mit einem Schöpflöffel Braten- und eben so viel Fleischbrühe übergossen. So läßt man das Fleisch unter öfterem Begießen im Ofen oder einer Bratröhre gelb werden, richtet es hierauf auf eine warme Platte an, löst die Sauce, wenn sie stark eingekocht wäre, mit etwas Fleischbrühe auf, und gießt dieselbe durch ein Sieb über das Fleisch. — Es wird hierzu warme Sardellensauce (Nr. 222 und 223) servirt.

174. Rindfleisch mit einer Kruste.

Zu diesem ist der Brustkern das beste Stück, welches mit dem gehörigen Wurzelwerk und Salz weich gekocht, und sodann in eine Bratpfanne gelegt wird. Nun verklopft man ein Ei, vermischt es mit fein gewiegter Zwiebel und Petersilie, bestreicht damit das Fleisch und überstreut es dann mit Semmelmehl, begießt das Ganze mit etwas fetter Fleischbrühe, läßt es im Ofen schön gelb werden, und beträufelt es während dem öfters mit fetter

Brühe. Dann wird es in die Mitte einer warmen Platte gelegt, mit gedünsteten gelben Rüben oder Kartoffeln ringsum geziert, und gewöhnlich mit einer warmen Zwiebel- oder Pfeffersauce zu Tisch gegeben.

175. Ueberzogenes Rindfleisch.

Man nimmt dazu ein saftiges Stück Fleisch (das geeignetste ist die Rippe), welches nie weniger als sechs Pfund haben darf, und wenn dieses wie gewöhnlich weich gekocht ist, wird es mit einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpffett in eine Bratpfanne gelegt. Nun werden zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb und einem Schoppen saurem Rahm, vier bis fünf Eßlöffel geriebenem Parmesankäs, Salz, Pfeffer und Muskatnuß glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis Alles zu einem dicklichem Brei (Creme) geworden ist, welcher über das Fleisch gestrichen wird. Letzteres bestreut man sodann gut mit Brodmehl, beträufelt es mit Butter, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen schön gelb. Wenn es gelb geworden ist, wird es behutsam auf eine warme Platte angerichtet, und eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 223) extra dazu gegeben.

176. Boeuf à la mode mit Kräutern.

Hierzu muß vom Stotzen oder vom untern Theil der sogenannten Schale genommen und das Stück zuvor mürbe geklopft werden. Sodann wird zu sechs Pfund Fleisch ein Viertelpfund Speck kleinfingerdick und halbfingerlang geschnitten, in Salz, Pfeffer und unten bemerkten fein verwiegten Kräutern umgekehrt, vermittelst eines Messerchens eingespickt, und hierauf das Fleisch mit Salz und dann mit Basilikum, Thymian, Estragon, ein klein wenig Knoblauch, Petersilie und Zwiebel eingerieben, welches vorher fein geschnitten

wurde. Nun legt man das Fleisch in ein Kastrol, gibt einen Schoppen guten Wein, eine Maß Wasser und die vom Einreiben übrigen Kräuter dazu, und dämpft es zugedeckt im Ofen oder auf dem Kohlenfeuer weich. Dann wird es herausgenommen, die Sauce abgefettet, und in diesem Fett ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet und an die Sauce gethan, worauf es mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde kochen muß. Letzteres wird auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb getrieben, und besonders dazu servirt. — Als Beigericht schmecken geröstete Butterspätzchen, Kartoffel= und auch Tirolerknödel sehr gut.

177. Boeuf à la mode eingebeizt.

Zu diesem nimmt man ein Stück Fleisch wie zum vorhergehenden, spickt es auf die nämliche Weise, und legt es drei bis vier Tage in nicht zu sauren Essig (siehe Einbeizung). Dann wird es in das dazu bestimmte Kochgeschirr gelegt, mit einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln, einer halben Handvoll geschnittenem Speck, und mit dem nöthigen Salz und Pfeffer bestreut, mit einer halben Maß Wasser und eben so viel Beize sammt dem Wurzelwerk begossen, und drei bis vier Stunden weich gedämpft. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Kochlöffel geriebenes Brod in Fett braungelb geröstet, dann an die Sauce gethan, und noch gut damit verkocht; ist es nothwendig, so wird letztere mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt, hierauf das Fett abgenommen, und das Ganze durch ein Sieb getrieben. Nun legt man das Fleisch auf eine tiefe Platte, richtet die Hälfte der Sauce darüber an, und gibt die andere Hälfte in einer Sauciere dazu. — Als Beigericht werden beliebige Knödel oder auch geröstete Kartoffeln gegeben.

178. Boeuf à la mode mit Wein.

Hierzu wird ebenfalls ein Stück wie in Nr. 176 beschrieben verwendet. Dieß wird geklopft, mit geschnittenem Speck gleich dem vorhergehenden gespickt, dann in ein Kastrol dünne Speckschnitten gelegt, auf diese das Fleisch, dann einige Zwiebeln, vier Nelken, einige Lorbeerblätter, etwas gestoßener Pfeffer, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und ungefähr ein Viertelpfund schwarze Brodrinden, und ein Schoppen Fleischbrühe, eine halbe Maß rother oder weißer Wein, und ein halber Schoppen Essig zugegossen. Nun wird das Kastrol mit einem passenden Deckel bedeckt, welchen man mit Papierstreifen, die mit Teig überstrichen sind, gut verklebt, und das Fleisch drei bis vier Stunden im Backofen langsam weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel aufgemacht, das Fleisch herausgenommen, die Sauce abgefettet, dann zwei Kochlöffel Mehl hellbraun in diesem Fett geröstet, an die Sauce gethan, und mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde gekocht, hierauf das Fleisch auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce durchgetrieben, und extra dazu servirt.

179. Gedämpftes Rindfleisch.

Hierzu wird das nämliche Stück Fleisch genommen, wie bei den vorhergehenden. Ein Stück von fünf bis sechs Pfund wird nach dem Mürbeklopfen mit einem Viertelpfund fingerdick und halbfingerlang geschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck gespickt, dann nebst zwei Zwiebeln, einer Speckschwarte, einer gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einer Petersilienwurzel, mit Salz, etwas Pfeffer und Gewürznelken in ein Kastrol oder eine Bratkachel gelegt, mit einem halben Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begossen, mit einem passenden Deckel gut verschlossen,

und auf starkem Feuer zum Kochen gebracht. Nach einer halben Stunde werden zwei Schoppen weißer Wein daran geschüttet, das Ganze fest zugedeckt, und so langsam drei bis vier Stunden gedämpft; dann wird das Fleisch auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese mit zwei in Fett braun gerösteten Kochlöffeln Mehl aufgekocht, hierauf durch ein Haarsieb gegossen, und zum Fleisch extra mit servirt. — Gewöhnlich werden Kartoffeln dazu gegeben, die vorher abgekocht, beim Schälen schön rund geformt, und in demselben abgeschöpften Fett gelb geröstet sind. — Dieses Fleisch sollte wo möglich in einen Bratofen gebracht werden, da es dann besser wird und weniger Mühe erfordert; jedoch muß es auch hier fest zugedeckt werden. Statt Wein kann auch halb so viel Essig und die andere Hälfte Fleischbrühe genommen werden.

180. Lindauer Hochzeitfleisch.

Ein Schweifstück von vier bis sechs Pfund wird geklopft, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen oder geschnittenen Lorbeerblättchen, Nelken und Muskatblüte eingerieben, in ein Beizgeschirr gelegt, eine Handvoll Zwiebeln dazu gethan, mit Essig übergossen, und so drei bis vier Tage zugedeckt stehen gelassen. Nun wird das Fleisch mit Wasser, ein wenig Beize, Salz und einigen Stückchen Speck in einem Kastrol drei bis vier Stunden fest zugedeckt weich gedünstet, sodann herausgenommen, zugedeckt warm gestellt, und die Sauce durch einen Durchschlag gegossen. Hierauf röstet man in einem Stück Butter vier Kochlöffel Mehl und eben so viel geriebenes Brodmehl nebst einem Löffel Zucker schön gelbbraun, rührt es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser glatt ab, füllt mit der durchgegossenen Sauce, einer halben Maß Wein und so vieler Fleischbrühe,

als nöthig ist, auf, und kocht dieß zusammen mit einem Viertelpfund kleinen und einem Viertelpfund großen Weinbeeren, einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale und genugsamem Zucker eine halbe Stunde lang, wo alsdann das Fett abgenommen wird. Das Fleisch wird nun auf eine tiefe Platte gelegt, und, nachdem die Sauce darüber gegossen, mit geschnittenen Mandeln bestreut. Kräftiger schmeckt es, wenn vor dem Anrichten ein Glas Kirschwasser in die Sauce gegossen wird. — Es muß sehr Acht gegeben werden, daß von Anfang nicht zu viel Salz an das Fleisch kommt, indem dieß die ganze Sauce verderben würde. — Zu diesem Fleisch wird immer aus dem Schmalz Gebackenes oder sonstiges süßes Backwerk gegeben.

181. Gebratenes Rindfleisch.

Das dazu bestimmte Stück, sei es von der Rippe oder vom Schweif, wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in einem Kastrol mit wenigem Wasser auf dem Feuer drei bis vier Stunden zugedeckt langsam weich und gelbbraun gedünstet. Von Zeit zu Zeit muß etwas Wasser darunter gegossen werden, damit es nicht zu schnell Farbe bekommt. Ist es weich und schön gelbbraun, so wird das Fett abgenommen, und das Fleisch dann auf die dazu bestimmte Platte angerichtet. Sehr schön sieht es, wenn gebratene ganze Kartoffeln, auch abgekochte Maccaroni, mit feinem Schinken vermischt, ohne sie abzuschmälzen, in einem Kranz um das Fleisch geordnet werden. Die Sauce wird extra dazu gegeben. — Dieses Fleisch darf nicht stark gesalzen werden, da es durch das langsame Braten leicht zu viel Schärfe bekommt.

182. Englischer Braten.

Hierzu muß immer das Lendenstück oder die sogenannte kurze Rippe genommen werden. Das Stück,

welches nie weniger als sechs bis acht Pfund haben darf, wird geklopft, mit etwas Salz eingerieben, mit drei Bogen festem, mit Butter dick bestrichenen Papier überbunden, und in einer Bratkachel mit etwas Wasser drei bis vier Stunden langsam im Ofen gebraten. Anfangs wird es mit Wasser, später aber mit dem eigenen Safte begossen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, der Braten begossen, worauf man ihn noch so lange im Ofen läßt, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat. Ist das Stück durchaus weich, doch nicht zu viel, weil es sonst trocken und nicht so saftig wäre, so wird es auf die Platte angerichtet, das Fett dann von der Sauce abgenommen, und gekochte, kleine, rund gedrehte Kartoffeln darin gebraten, diese mit Salz und Pfeffer besprengt und um den Braten gelegt. Die Sauce wird extra dazu servirt.

183. Gespickter Rindsbraten auf einfache Art.

Man klopft ein Stück Rindfleisch (am passendsten ist das Schweifstück) recht gut, reibt es mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, und spickt es mittelst eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels mit länglich geschnittenem Speck. Nun wird auf den Boden eines Kastrols etwas geschnittener Speck gelegt, darauf das Fleisch, und dann wieder Speck, eine Zwiebel und eine Zitronenschale. Dieses alles bedeckt man sodann mit einem passenden Deckel, welcher mit Papierstreifen, die mit Teig bestrichen sind, gut verklebt ist, und dünstet es im Backofen langsam drei Stunden, worauf das Fleisch auf eine Platte angerichtet, die Sauce abgefettet und dann mit etwas Fleischbrühe aufgelöst und durch ein Sieb über den Braten gegossen wird.

184. Rindsbraten mit Knoblauch.

Ein mürbe geklopftes Stück Fleisch wird mit Salz

und Pfeffer eingerieben, dann mit länglich zerschnittenen Knoblauchzehen, deren jede in ein kleines Salbeiblättchen gewickelt ist, mit Hülfe eines spitzigen Messerchens gespickt, in ein Kastrol gelegt, und ein Stück gutes Fett nebst einem Schöpflöffel Wasser dazu gegeben. Nun wird das Ganze mit einem passenden Deckel bedeckt, im Backofen oder Rohr gebraten, sodann das Fleisch auf eine Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, und ein kleiner Theil über den Braten gegossen, das Uebrige extra in einer Sauciere auf den Tisch gegeben.

185. Lendenbraten.

Nachdem der Lendenbraten von den gröbsten Häuten befreit ist, wird er mit länglich geschnittenem Speck einem Hasen ähnlich gespickt, darauf mit einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln und eben so viel in Würfel geschnittenem Speck in eine längliche Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe begossen, und langsam im Ofen während öfteren Begießens mit seinem Safte weich gebraten. Dann richtet man ihn auf die bestimmte Platte an, und überstreicht ihn mit Glace (Nr. 3) oder dicker Bratenbrühe. — Soll der Braten nach der Suppe aufgetragen werden, so wird er mit verschiedenen Gemüsen, als gelben Rüben, weißen Rüben, Kartoffeln oder Blumenkohl, in der Runde belegt. Die gelben und weißen Rüben werden zu dem Zwecke zu zolllangen Rübchen geformt, in Salzwasser abgesotten, in einem Stückchen Butter gedämpft, mit etwas Mehl eingestäubt, und mit einem Löffel Zucker und etwas Fleischbrühe vollends weich gedünstet. Den Blumenkohl putzt man, schneidet die kleinen Blumen ab, und kocht ihn in Salzwasser weich. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, klein rund geformt, und in einem

Stückchen Butter oder Fett gelb geröstet. Diese Gemüse werden zierlich um den Braten gelegt, mit etwas Sauce von der Seite begossen, die übrige durch's Sieb getrieben und besonders dazu servirt.

186. Lendenbraten mit Rahm.

Ein Lendenbraten wird ein bis zwei Tage in die Beize gelegt, und alsdann wie vorhergehender gespickt, worauf er mit Pfeffer und Salz und einer klein gewiegten Zitronenschale gewürzt, und mit Zwiebeln und ein paar Löffeln Beize in einem Bratofen gebraten wird. Dann wird er in ein mit einem passenden Deckel versehenes Kastrol genommen, auf dem Feuer gedünstet bis die Sauce bräunlich geworden ist, und während dem mit einem Schoppen saurem Rahm nach und nach begossen. Er wird im Ganzen anderthalb Stunden nöthig haben, bis er weich ist, wo er dann angerichtet und mit Glace oder dicker Bratenbrühe bestrichen wird. Die Sauce löst man mit etwas Fleischbrühe auf, und streicht sie durch ein Sieb; ein Theil derselben wird unter den Braten gegossen, die übrige besonders dazu gegeben.

187. Gedämpfter Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, mit länglich geschnittenem Speck, welcher in fein gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer umgekehrt ist, hin und wieder der Länge nach schief mit einem Messer eingespickt, und so in einem Kastrol nebst einigen Stückchen Speck, auch Abfällen von Kalb- oder Rindfleisch, oder etwas Schinken, verschnittener Sellerie, gelben Rüben, Petersilienwurzel, drei ganzen Zwiebeln, die mit vier Nelken besteckt sind, und etwas Ingwer gut zugedeckt eine halbe Stunde gedämpft. Dann wird ein Schoppen guter Wein und ein

Schöpflöffel Fleischbrühe dazu gegossen, und das Ganze zugedeckt noch eine halbe Stunde durchaus weich gedämpft, worauf man den Braten auf die Platte anrichtet, und mit Glace oder dick eingekochter Bratenbrühe, wenn solche vorräthig ist, überstreicht. Von der Sauce wird das Fett abgenommen, diese mit etwas Fleischbrühe verdünnt, durch ein Sieb passirt, und besonders dazu gegeben. — Zu diesem Braten werden die in Nr. 142 erwähnten kleinen gebackenen Kartöffelchen servirt.

188. Beefsteaks.

Der wohl abgelegene Lendenbraten wird mit einem feuchten Tuch abgewischt, oben abgehäutet, und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett weggenommen oder darangelassen, worauf er der Quere nach in fingerdicke Scheiben geschnitten wird, die man mit dem flachen Hackmesser ein wenig klopft, wodurch sie runde Schnitten bilden. Sie werden mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in ein Viertelpfund zerlassene Butter getaucht, auf einander gelegt und ein paar Stunden liegen gelassen, sodann in der Pfanne bei gutem Feuer auf beiden Seiten fünf bis sechs Minuten lang gebraten, wo man sie dann auf eine Platte über einander der Länge nach anrichtet. Werden die Beefsteaks auf dem Roste gebraten (was eigentlich immer der Fall sein sollte), so bestreiche man denselben mit Speck, und brate solche, nachdem sie, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern, schnell umgewendet wurden, gleichfalls einige Minuten. Sind sie fertig, so legt man frisch gesottene, abgeschälte, geviertheilte Kartoffeln um sie herum, gießt die Sauce darüber, und gibt sie sogleich zu Tische.

189. Beefsteaks mit Sardellen.

Wenn die Beefsteaks wie vorige geschnitten und ge-

braten sind, werden vier Loth Sardellenbutter (Nr. 204) auf die zum Anrichten bestimmte Platte gelegt, diese zur Wärme gestellt, und die Beefsteaks darauf angerichtet. Der Saft des Fleisches vereinigt sich mit der Sardellenbutter zu einer guten Sauce, worin jedes Beefsteak umgewendet und zuletzt dann alle hübsch an einander geordnet werden. — Hierzu gibt man besonders rohe, rund abgeschälte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln.

190. Beefsteaks mit Kartoffelpüree.

Nachdem die Beefsteaks wie angegeben zubereitet sind, wird ein mit guter Milch gekochtes Kartoffelpüree (Nr. 273) auf die Platte angerichtet, die Beefsteaks kranzförmig auf das Püree oder auf eine besondere warme Platte geordnet, in letzterem Fall auf jedes heiße Beefsteak ein Stückchen Butter gegeben, alle noch einige Minuten über einander gelegt, damit die Butter darin vergehe, und dann gleich aufgetragen.

191. Beefsteaks mit gebackenem Kartoffelpüree.

Die Beefsteaks werden bereitet wie die vorigen. Die Platte, auf der sie zu Tisch gegeben werden sollen, muß an einem warmen Ort mit einem Stückchen frischer Butter in Bereitschaft stehen. In dieser Butter kehrt man die Beefsteaks um, ordnet sie dann hübsch auf die Platte, und gibt sie mit Kartoffelpüree, welches mit guter Milch zubereitet, in ein mit Butter gut bestrichenes Auflaufblech eingefüllt und im Ofen gelb gebacken wurde, sogleich zu Tisch. — Das Püree wird in der Form aufgetragen. Hat man kein hübsches Auflaufblech, so wird eine Serviette um die Form gebunden.

192. Beefsteaks mit Sauce.

Die gleich den vorhergehenden zubereiteten Beefsteaks

werden im Kranz auf eine Platte angerichtet und mit Madera- oder Trüffelsauce begossen. Die Sauce wird auch besonders dazu gegeben. — Zu diesen Beefsteaks servirt man eine Platte mit aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln.

193. Beefsteaks mit Eiern.

Wenn die Beefsteaks in bekannter Weise gebraten sind, werden so viel Ochsenaugen (siehe diese), als Beefsteaks servirt werden sollen, gebacken. Nun ordnet man die Beefsteaks hübsch auf eine Platte, legt auf jedes ein Ei, und trägt sie sodann schnell auf.

194. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Wenn sie wie vorige geschnitten und geklopft sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln eingerieben, und auf einander gelegt. Nun läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter vergehen, bratet die Beefsteaks fünf bis sechs Minuten darin ab, und richtet sie dann im Kranze auf eine Schüssel an; im übrigen Fett werden so schnell als möglich kleine, gesottene, schön rund geformte, mit Salz und Pfeffer bestreute Kartoffeln abgebraten, und in die Mitte der Beefsteaks aufgehäuft.

195. Rostbraten.

Dazu wird das Rippenstück genommen, von welchem die stärksten Knochen abgelöst und abgehauen werden; den Rippenknochen kann man nach Belieben daran lassen. Von einem Pfund werden ungefähr drei Scheiben geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umgewendet, auf einander gelegt, und so zwei Stunden mürbe liegen gelassen. Sie werden kurz vor dem Anrichten auf einem mit Speck bestrichenen Rost, oder in der Pfanne, in welcher ein Stück Butter zer-

lassen wurde, auf beiden Seiten gebraten. Nach acht bis zehn Minuten sind sie fertig, wo sie dann auf eine warme Platte angerichtet werden. Der angebratene Saft wird mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und darüber gegossen. Man servirt hierzu warmen Meerrettig. — Zwischen die Schnitten kann etwas Knoblauchbutter (Nr. 205) gelegt werden.

196. Rostbraten mit Sardellenbutter.

Nachdem die Schnitten wie in voriger Nummer beschrieben bereitet sind, werden sie auf eine warme Platte angerichtet, und Sardellenbutter dazwischen gelegt. — Es wird auch gerne zerdrückter Knoblauch in vier Loth Butter und vier Eßlöffel Essig aufgekocht, und statt Sardellenbutter darüber gegossen.

197. Gulatschfleisch.

Hierzu wird ein Lendenbraten oder ein anderes mürbes Stück verwendet, und solches zu dem Zweck in nußgroße Würfel geschnitten. Dann läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett zergehen, darin eine Handvoll geschnittene Zwiebeln leicht anziehen, und gibt hierauf mit etwas Pfeffer, Salz und einer Messerspitze spanischem Pfeffer die Fleischwürfel hinein. Diese werden nun schnell abgeröstet, bis der daraus hervorbringende Saft eingebraten ist, sodann angerichtet, und schnell zu Tisch gegeben. Man stellt dazu eine Pfeffersauce auf. — Nach Belieben kann etwas Knoblauch- oder Kräuterbutter vor dem Anrichten dazu gelegt werden, mit dem das Fleisch dann noch einigemal umgeschwungen wird.

198. Verdämpftes Gulatschfleisch.

Von zwei Pfund mürbem, geklopften, nicht zu häuti-

gen Rindfleisch werden nußgroße Würfel geschnitten, dann ein Stück Butter oder Fett in einem Kastrol zerlassen, in welchem man eine Handvoll geschnittene Zwiebeln anziehen läßt, worauf das Fleisch, Salz, Pfeffer und eine halbe Messerspitze spanischer Pfeffer darein kommt. So läßt man die Würfel zugedeckt von allen Seiten gelb werden, dann werden sie eingestäubt, Fleischbrühe daran gegossen, mit dieser Sauce das Fleisch zugedeckt weich gekocht, und nach Belieben ein wenig Knoblauchbutter daran gethan. — Gewöhnlich wird Kartoffelbrei (Nr. 272) dazu servirt.

199. Gulatschfleisch mit Kartoffeln.

Man zerläßt sechs Loth Butter, und dämpft darin einige Augenblicke eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel. Unterdeß werden drei Pfund roher, abgehäuteter Lendenbraten in kleine Würfel geschnitten, diese zu Obigem gegeben, und so lange darin gedämpft, bis der Saft ganz kurz gekocht ist. Nun bestreut man das Fleisch mit Salz, Pfeffer und zwei Kochlöffel Mehl, läßt es auf dem Feuer einige Minuten anziehen, gibt vier Eßlöffel guten Essig, zwei Lorbeerblätter und ungefähr anderthalb Schöpflöffel braune Brühe (Jus) darüber, und legt dann einen Teller abgeschälte, haselnußgroße, rohe Kartoffeln dazu, worauf Alles noch eine halbe Stunde in dieser Sauce weich kochen muß. — Hierbei ist sorgfältig darauf zu achten, daß die Kartoffeln nicht verkochen, was sehr leicht geschehen kann.

200. Rindfleisch-Roulade.

Man nimmt das ganze Bauchstück (Bauchlappen), klopft es gut, breitet es auf einem Brett aus, reibt es mit zwei Theilen Salz und einem Theil Salpeter ein,

und legt es in den Pökel (siehe Salzfleisch). Nach acht bis zehn Tagen nimmt man es heraus, wäscht es gut ab, bestreut es mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern, belegt es mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck, rollt es nun so fest wie möglich zusammen, bindet es fest mit Bindfaden, daß es wie eine Rolle beisammen bleibt, setzt es mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln und einem Schoppen Essig auf's Feuer, und läßt es langsam weich kochen. Alsdann preßt man alles Wasser heraus, legt die Roulade auf eine Platte, garnirt sie mit frischer Petersilie, oder schneidet sie in dünne Scheiben, und gibt sie mit einer beliebigen sauren Sauce zu Tisch. — Sie kann auch kalt gegeben werden, wo man sie, nachdem sie weich gegekocht ist, ein wenig auskühlen läßt, sodann ein Brettchen darauf legt, sie mit einem Stein beschwert, und über Nacht in dem Absud stehen läßt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit einer kalten Sauce zu Tisch gegeben.

Verschiedene Arten Butter.

201. Krebsbutter.

Vierzig bis fünfzig Stück Steinkrebse oder fünfundzwanzig bis dreißig größere Krebse werden in kochendem Salzwasser abgekocht, dann abgeschüttet, und nun erstere ganz wie sie sind mit einem Viertelpfund Butter, von letzteren aber nur die Schalen mit derselben Quantität Butter fein gestoßen. Hierauf zerläßt man in einem Kastrol ein weiteres Viertelpfund Butter, und röstet die gestoßenen Krebse so lange darin, bis sie aufsteigen; dann wird kochendes Wasser daran gegossen, und wenn Alles

zusammen aufgekocht ist, wird es durch ein feines Sieb in frisches kaltes Wasser getrieben, und hierin so lange gelassen, bis die Butter erkaltet ist und sich abheben läßt. Man gibt sie sodann in ein Geschirr, und bewahrt sie an einem kühlen Ort zum Gebrauch auf.

202. Kräuterbutter.

Ein wenig Körbelkraut, Petersilie und zwei kleine Zwiebeln werden schnell in Salzwasser abgekocht und hierauf fein gewiegt, dann ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, und die Kräuter nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer halben Zitrone darunter gemengt

203. Kräuterbutter auf andere Art.

Ein Eßlöffel Estragon, ein halber Eßlöffel Petersilie und eben so viel Schnittlauch werden fein verwiegt, hierauf ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, und das Verwiegte nebst etwas Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer damit vermengt. — Diese sowie die vorhergehende Butter wird öfters unter gebratenes Fleisch, z. B. Cotelettes, Beefsteaks, Rostbraten, Kalbsschnitzchen, gethan. Durch den Saft des Fleisches vergeht sie, und gibt eine vortreffliche Sauce.

204. Sardellenbutter.

Ein Viertelpfund Sardellen werden gewaschen und fein gestoßen; während dem Stoßen wird ein halb Pfund Butter nebst ein wenig Pfeffer dazu gethan, das Ganze noch einmal gut durchgestoßen dann durch ein Sieb gestrichen, und zu gebratenem Fleisch u. s. w. verwendet.

205. Knoblauchbutter.

Zehn bis zwölf Gliedchen Knoblauch werden fein ge-

stoßen und durch ein Sieb getrieben, dann vermengt man ihn im Mörser gut mit einem halben Pfund Butter, und verwendet ihn zu Fleischwerk und zu Fischen.

Saucen.

a. Warme Saucen.

206. Braune Einbrenn.

In ein Kastrol gibt man sechs Loth Butter oder sonstiges gutes Fett, und darein, wenn es ein wenig vergangen ist, acht Eßlöffel Mehl. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer rösten, bis es eine braungelbe Farbe hat, und füllt es sodann unter fortwährendem Rühren nach und nach mit Fleischbrühe auf, wo man dann den Grundbestandtheil aller braunen Saucen hat, oder man kann das Mehl in einem Geschirr, welches mit einem mit Butter überstrichenen Papier und dann mit einem passenden Deckel bedeckt ist, zu weiterem Gebrauch aufbewahren.

207. Weiße Einbrenn.

Wird behandelt wie die vorhergehende, das Mehl darf jedoch nur so lange rösten, bis es aufsteigen will, und durchaus keine Farbe annehmen. Auch hiervon kann das Mehl wie oben beschrieben ist, aufbewahrt werden, oder man rührt es mit heller Fleischbrühe ab, wo man dann den Grundbestandtheil verschiedener weißer Saucen hat.

208. Braune Einmachsauce.

Die oben beschriebene braune Einbrenn wird nach und nach bis zur gehörigen Dicke mit Fleischbrühe glatt abgerührt, worauf sie eine Stunde langsam nur von einer

Seite kochen darf, damit das sich zeigende Fett abgenommen werden kann. Fängt die Sauce zu kochen an, so wird eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte und ein Gläschen Wein darein gethan und mitgekocht, und zuletzt das Ganze durch's Sieb gegossen. — Diese Sauce wird zu vielem Eingemachten verwendet.

209. Weiße Einmachsauce.

Bereitet man wie die vorige, nur nimmt man dazu weiße Einbrenn, und das Gläschen Wein bleibt weg. — Sie wird nach Belieben vor dem Anrichten mit Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig abgeschärft, besonders wenn man sie zu Eingemachtem benützt. Verwendet man sie zu Gemüsen, so darf sie nicht abgeschärft werden.

Anmerkung. Um eine reine weiße Sauce zu erhalten, sollte die Fleischbrühe vor dem Gebrauch wo möglich eine Viertelstunde in einem Geschirr stehen, damit sich das Unreine am Boden setzt, wornach sie bis auf den Satz abgeschüttet wird.

210. Fricasseesauce.

Vier Eigelb werden mit einem nußgroßen Stückchen zerlassener Butter abgerührt, zwei bis drei Schöpflöffel weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce daran gegossen, und das Ganze mit einander abgerührt. Nun nimmt man die Sauce auf's Feuer, und läßt sie unter fortwährendem Rühren heiß werden, aber nicht kochen, da sie sonst der Eier wegen gerinnen würde. Sie wird dann durch ein Sieb gegossen, und zu Spargeln, jungen Hühnern, Kalbfleisch, Blumenkohl u. dgl. m. verwendet. — Will man diese Sauce zu etwas Ausgebackenem, wie z. B. zu gebackenen Kalbsmilchlein, verwenden, so muß sie gänzlich erkaltet sein und dicker bereitet werden; man muß dann zu der weißen Einmachsauce einen Kochlöffel Mehl mehr nehmen.

211. Fricassirte Krebssauce.

In die vorhergehende Sauce werden zwei bis drei Eßlöffel Krebsbutter (Nr. 201) und eben so viel klein geschnittene Krebsschwänzchen gethan, und sie dann auf dem Feuer noch einmal heiß, aber nicht kochend gemacht. — Diese Sauce wird zu allen feinern Ragouts verwendet.

212. Weiße Rahmsauce (Bechamelle).

Man belegt den Boden eines Kastrols mit einem Viertelpfund frischer Butter, zwei verschnittenen Zwiebeln, einer halben Sellerie, einer gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern und einer fingergroßen Zitronenschale. Nun schneidet man ein Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund rohen Schinken in Würfel, bedeckt damit Butter und Zwiebel, läßt es ein wenig anziehen, gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatblüte dazu, und dünstet es auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt so lange, bis der Saft gänzlich eingekocht ist. Dann stäubt man es mit drei Kochlöffel Mehl ein, röstet dieß ein wenig mit den Fleisch- und Schinkenwürfeln, rührt drei Schoppen kochenden süßen Rahm daran, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren dicker einkochen. Wenn die Sauce die Dicke eines ganz dünnen Kindsmuses hat, wird sie durch's Sieb getrieben, und in einem irdenen Gefäß zum weitern Gebrauch aufbewahrt. Während dem Erkalten muß sie öfters umgerührt werden, damit sie keine Haut bekomme. — Man kann sie auch ohne Schinken bereiten.

213. Buttersauce.

Acht Loth Butter werden mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, dieß mit einem Schoppen kaltem Wasser abgerührt, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nun läßt man das Ganze auf schnellem Feuer unter fortwäh-

rendem Rühren und Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel heiß werden, aber nicht kochen, und macht es zuletzt mit ein wenig Zitronensaft pikant. — Diese Sauce muß schaumig weiß, und ohne zu brechen, dicklich vom Löffel laufen. Sie wird vorzüglich zu Fischen, Spargeln und Blumenkohl gebraucht.

214. Geschlagene Buttersauce.

Zu der so eben beschriebenen Buttersauce rührt man noch vier Eigelb mit an. Sie wird dann auf schnellem Feuer fortwährend mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie in die Höhe steigen will und verdickt heiß geworden ist. — Diese Sauce ist hauptsächlich zu Fischen gut.

215. Geschlagene Fischsauce.

Ein Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, dann gibt man vier Eigelb und sechs Loth Butter darein, und rührt dieß alles mit einem Schoppen Fischsud ab. Nun wird die Sauce auf's Feuer gesetzt, mit einem hölzernen Schneebesen so lange geschlagen, bis sie aufsteigen will, dann mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt, und angerichtet.

216. Senfsauce.

In vier Loth Butter wird ein Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingehackter Zwiebel lichtgelb geröstet, dann mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein wenig Pfeffer, zwei Lorbeerblätter und drei Nelken darein gethan, und dieß eine halbe Stunde zusammen gekocht. Nun treibt man das Ganze durch's Sieb, und macht das Durchgetriebene auf dem Feuer mit einem nußgroßen Stückchen Butter und zwei Eßlöffel französischem Senf noch einmal heiß.

217. Pfeffersauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei bis drei Kochlöffel Mehl nebst einer Handvoll Zwiebeln gelb geröstet, und hierauf mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt. Nun lasse man dieß mit drei Eßlöffel Weinessig, Pfeffer, etwas Bratensauce und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer eine halbe Stunde kochen, streiche dann die Sauce durch's Sieb, setze sie mit einem nußgroßen Stückchen Butter wieder auf's Feuer, und mache sie hier kochend heiß.

Anmerkung. Will man diese und ähnliche Saucen auf einfachere Art bereiten, so trägt man sie, nachdem sie durchgetrieben sind, sogleich auf; sie können auch ohne durchgetrieben zu sein zu Tisch gegeben werden.

218. Gurkensauce.

Man schält mittelgroße Gurken, schneidet sie, nimmt die Kerne heraus, und schneidet das Fleischige in kleine Würfel. Alsdann werden in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke glatt abgerührt, und hierauf die Gurken mit etwas Bratenbrühe, zwei Eßlöffel Essig, einem kleinen Sträußchen Gurken- oder Aniskraut, Pfeffer und Salz so lange mit der Sauce langsam gekocht, bis sie weich sind. — Diese Sauce gibt man gewöhnlich zu Hammelschlegel, Rindfleisch u. s. w.

219. Specksauce.

Vier Loth Speck werden in feine Würfel geschnitten, und diese ausgelassen, jedoch nur so lange, bis sie gelb sind, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelb, gibt einen Eßlöffel geschnittene

Zwiebel dazu und röstet solche ein wenig damit, rührt das Ganze mit guter Fleischbrühe ab, und kocht es eine halbe Stunde mit Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel. Vor dem Anrichten wird ein halbes Gläschen Essig dazu gegossen, und die Speckwürfel wieder darein gethan. — Servirt man zum Rindfleisch.

220. Petersiliensauce.

In vier Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl geröstet, bis es aufsteigen will, worauf ein Eßlöffel Zwiebel, zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Salz und Muskatblüte damit noch einigemal umgerührt und dann mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt werden. So läßt man die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, und säuert sie vor dem Anrichten angenehm mit Zitronensaft. — Man kann auch zwei Eigelb mit einem Löffel kaltem Wasser verrühren, und die Sauce darüber anrichten.

221. Zwiebelsauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und damit eine Handvoll in Scheiben geschnittene Zwiebeln so lange geröstet, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun geworden. Dieß wird nun mit Fleischbrühe und vier Eßlöffel Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, ein Eßlöffel Bratensauce, Salz und Pfeffer daran gethan, und so eine halbe Stunde langsam gekocht, wo dann das Fett abgenommen und die Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere angerichtet wird. — Feiner wird sie, wenn die Zwiebeln extra in Schmalz gelb geröstet, mit dem Essig aufgekocht, und dann erst an die Einbrenn gethan werden.

222. Braune Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, darin dann eine Handvoll fein

gewiegte Petersilie und eben so viel Zwiebeln abgedämpft, vier bis sechs Stück gewaschene, ausgegrätete, fein gewiegte Sardellen dazu gethan, und dieß alles nun mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, und ein wenig Zitronensaft daran gedrückt. — Diese Sauce kann durchgetrieben und mit einem nußgroßen Stückchen Butter auch noch einmal heiß gemacht werden.

223. Fricassirte Sardellensauce.

Acht Loth Butter werden mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, dann zwei Eigelb, sechs Stück ausgegrätete, fein gewiegte Sardellen, Zitronensaft, Salz und Muskatnuß dazu gethan, und mit einem Schoppen kaltem Wasser glatt abgerührt, worauf die Sauce unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen wird, bis sie leicht und dicklich geworden ist, doch darf sie nicht zum Sieden kommen. — Diese beiden Sardellensaucen werden besonders zu Fischen, auch oft zum Rindfleisch gegeben.

224. Häringssauce.

Ein Häring wird geklopft, die Haut abgezogen, dann grätet man ihn aus, und verwiegt ihn fein mit etwas Petersilie und Zitronenschale. Nun zerläßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter, röstet darin einen Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dieß mit zwei Eßlöffel Essig und Fleischbrühe bis zur gehörigen Dicke ab, und nimmt das Gewiegte dazu. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb getrieben, und wie Nr. 217 heiß gemacht, oder auch sofort zu Tisch gegeben.

225. Trüffelsauce.

Nachdem zwei Kochlöffel Mehl in vier Loth Butter

gelbbraun geröstet sind, werden sie mit guter Fleischbrühe und einem Glas rothem Wein abgerührt, dann vier bis sechs Trüffeln fein abgeschält, verschnitten, im Mörser gestoßen, und an die Sauce nebst Salz, Bratenbrühe, Pfeffer und Zitronensaft gethan. Dieß läßt man zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, und nimmt dann das Fett ab. — Diese Sauce wird namentlich zu Eingemachtem gegeben.

226. Kapernsauce.

Es wird die nämliche Einbrenn bereitet wie zur Zwiebelsauce, dieselbe dann mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt, mit zwei Eßlöffel Kapern, Pfeffer, Salz und einem Eßlöffel scharfem Essig eine halbe Stunde langsam durchgekocht, hierauf das Fett abgenommen, und die Sauce angerichtet.

227. Champignonssauce.

Eine Handvoll Champignons werden gewaschen, verschnitten, eben so eine halbe Zwiebel; dieses wird in vier Loth Butter weich gedämpft, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, eine halbe Stunde langsam gekocht, alsdann das Fett abgenommen, und die Sauce mit Zitronensaft ein wenig gesäuert. — Zu jedem Eingemachten eine vortreffliche Sauce.

228. Fricassirte Champignonssauce.

Ist ganz dieselbe wie die vorhergehende, nur wird sie über zwei mit einem Eßlöffel Wasser und einem Loth zerlassener Butter verklopfte Eigelb angerichtet.

229. Maderasauce.

In einem Kastrol wird ein Stückchen Butter zerlassen, und ein halber Selleriekopf, eine gelbe Rübe, eine Peter=

filienwurzel, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, Alles in Stücke verschnitten, darein gelegt. Dieß läßt man mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis die Sauce kurz und gelb geworden ist, dann wird sie mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce eine halbe Stunde langsam gekocht, abgefettet, und nachdem Salz, ein Glas Madera und der Saft einer halben Zitrone dazu gegeben, durch's Sieb gegossen.

230. Paradiesäpfel- oder Liebesäpfelsauce.

Zwölf reife Paradiesäpfel werden von einander geschnitten, damit der Same mit dem wässerigen Saft ausgedrückt werden kann, dann die rothen, fleischigen Theile in einem Kastrol mit zwei Loth Butter, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, sechs Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln, auch etwas magerem Schinken ungefähr eine Stunde gedämpft, mit zwei Schöpflöffeln brauner Einmachsauce aufgefüllt, noch eine halbe Stunde langsam gekocht, und durch's Sieb getrieben. Vor dem Anrichten wird ein haselnußgroßes Stückchen Butter nebst Salz und Zitronensaft in die Sauce gerührt. — Sie soll eine schöne rothe Farbe haben.

231. Süße Mostsauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und dieß mit zwei Schoppen süßem Most glatt abgerührt. Dann wird es mit einer Zitronenschale durchgekocht, zwei Eßlöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und nöthigenfalls ein Stückchen Zucker dazu gegeben, noch einigemal aufgekocht, und durch ein Sieb angerichtet.

232. Fricassirte Mostsauce.

Wird ganz so bereitet, wie die vorhergehende, nur richtet man sie, wenn sie durchgetrieben ist, über drei mit

etwas Wasser verrührte Eigelb an. — Beide Saucen werden zu Rindfleisch oder zu Braten servirt.

233. Meerrettig in Fleischbrühe.

Der Meerrettig wird gewaschen, geschabt, auf dem Reibeisen gerieben, und noch einmal gewiegt, in einen Tiegel nebst einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel Mehl mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht, und zu Rindfleisch gegeben.

234. Meerrettig in Milch.

Wird auf dieselbe Art zugerichtet, wie vorhergehender, nur wird Milch anstatt Fleischbrühe genommen. Er wird dann mit Zucker und Salz gewürzt, schnell aufgekocht, und zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch servirt. — Will man ihn feiner und besser, so rühre man ein Eigelb und etwas fein gestoßene Mandeln darein. — Der Meerrettig sollte wo möglich schnell gekocht, und sofort gleich zu Tisch gegeben werden, damit er von seiner Schärfe nichts verliere.

b. Kalte Saucen.

235. Grüne Magnonaisesauce.

Eine Handvoll junges, schön grünes Körbelkraut, eine Handvoll Petersilienlaub und eben so viel Estragon wird von den Stielen abgezupft, gewaschen und in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten abgebrüht, worauf es herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, durchgeschüttet, fest ausgedrückt, im Mörser fein gestoßen und durch's Sieb getrieben wird. Alsdann werden in einer etwas tiefen, kleinen Porzellanschüssel drei Eigelb verklopft, und ganz langsam ein halber Schoppen feines Oel darein gerührt, so, daß nach dreiviertel Stunden erst das letzte

unter die Eigelb gegeben ist, in welcher Zeit die Sauce wie eine weich abgerührte Butter aussieht. Nun werden sechs bis acht Eßlöffel beinahe erkalteter Aspic (saure Fleischsulz), ziemlich viel Salz, weißer Pfeffer, das durchgetriebene Grüne, und drei bis vier Eßlöffel scharfer Weinessig darein gerührt, und die Sauce über kalte Fische, Geflügel, Krebse und andere kalte Platten gegeben. — Sie muß, hauptsächlich im Sommer, an einem kalten Ort gerührt werden. Sollte sie nicht schön grün sein, so kann etwas Spinattopfen dazu genommen werden.

236. Weiße Magnonaisesauce.

Diese wird eben so bereitet wie die vorhergehende, nur daß das Grüne wegbleibt, und ein halber Schoppen noch laufender Aspic mehr genommen wird.

237. Sardellensauce.

Vier Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen werden verschnitten, mit vier hartgekochten Eigelb im Mörser fein gestoßen, und durch's Sieb getrieben; dieß wird dann mit Essig und Oel, ein wenig Salz und Pfeffer und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und zu kaltem Fleisch aufgetragen.

238. Häringsauce mit Schnittlauch.

Ein Häring (Milchner) wird gewaschen, abgehäutet, ausgegrätet, und mit vier hartgekochten Eigelb fein gewiegt; dieses rührt man mit zwei Eßlöffel Kapern, Essig und Oel, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke ab, und servirt es zu kalten Platten, wie Fischen ꝛc.

239. Kartoffelsauce mit Häring.

Ein halb Pfund Kartoffeln werden schnell abgekocht, geschält und durch's Sieb getrieben. Unterdeß wird ein gewaschener Häring abgehäutet, ausgegrätet, verschnitten,

und im Mörser mit zwei hartgekochten Eigelb fein gestoßen, nun die Kartoffeln dazu gethan, und dieses mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angerührt. — Man kann auch kalt gewordene Kartoffeln reiben, und mit in Würfel geschnittenem Häring, Essig, Oel, Salz und Pfeffer anmachen.

240. Meerrettig mit Zucker.

Den geriebenen und noch einmal auf dem Schneidbrett fein gehackten Meerrettig begießt man mit Himbeer- oder in dessen Ermangelung mit gutem Wein-Essig, und legt ein Stückchen Zucker darein. Wenn dieser geschmolzen ist, kann der Meerrettig durcheinander gemacht, und zu Tisch gegeben werden. — Diese Sauce ist besonders zu warmem Schweinefleisch zu empfehlen.

241. Meerrettig mit Essig und Oel.

Wird eben so gerieben und gehackt wie der vorhergehende, alsdann wird er mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, und vor dem Auftragen mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut.

242. Remuladesauce.

Man nimmt Oel, Essig, einen Eßlöffel Senf, drei hart gesottene, fein gehackte Eigelb, ein wenig Pfeffer, das gehörige Salz, und rührt Alles wohl untereinander. — Diese Sauce wird zu verschiedenen kalten Speisen gegeben.

c. Süße Saucen.

Vorbemerkung. Bei den nachfolgenden Saucen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß sie nicht mehr zum Kochen kommen, wenn die Eier dazu gegeben sind; durch nochmaliges Kochen würden sie gerinnen. Ein Zeichen, daß sie fertig sind, ist, wenn der hineingetauchte Finger sehr stark brennt.

243. Milchsauce mit Zitronen.

Man nimmt eine halbe Maß Milch oder Rahm, sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, einen kleinen Eßlöffel Mehl, fünf Eigelb und eine kleine Prise Salz. Nun wird das Mehl in eine messingene Pfanne gethan, mit etwas Milch glatt angerührt, die Eigelb nebst dem Zucker dazu gegeben, und mit der übrigen Milch vollends aufgefüllt; dann bringt man das Ganze auf's Feuer, läßt die Sauce unter immerwährendem Schlagen mit dem Schneebesen heiß werden, aber nicht kochen, und richtet sie hierauf sogleich an.

244. Vanillesauce.

Eine halbe Maß gute Milch wird mit einem Stückchen Vanille eine Viertelstunde langsam gekocht, und dann eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Milch glatt an, gibt fünf Eigelb dazu, und gießt die etwas erkaltete Vanillemilch daran; die Sauce wird dann durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne gegossen, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen noch heiß gemacht, und darauf sogleich angerichtet.

245. Zimmtsauce.

Wird bereitet wie die vorige, nur wird statt Vanille — ein fingerlanges Stückchen Zimmt mit der Milch gekocht.

246. Mandelsauce.

Vier Loth süße und sechs Stück bittere abgezogene Mandeln werden mit Milch fein gestoßen, in einer halben Maß guter Milch gekocht, und dieß hierauf eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 244.

247. Sauce von Thee, Orangenblüte und Lorbeer.

In einer halben Maß guter Milch wird so viel Thee gekocht, als zwischen drei Finger genommen werden kann, und sechs bis acht Orangenblüten und ein halbes Lorbeerblatt dazu gegeben. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei der Vanillesauce (Nr. 244).

248. Chocoladesauce.

Sechs Loth geriebene Chocolade werden mit ein wenig Milch gekocht, und hierauf noch so viel Milch dazu gegossen, daß es im Ganzen eine halbe Maß ausmacht. Ist dieß zusammen aufgekocht, so wird die Sauce eine Viertelstunde bei Seite gestellt, während dem wird ein Eßlöffel Mehl mit kalter Milch und fünf Eigelb glatt abgerührt, und dann daran gegossen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 244.

Anmerkung. Alle diese Milchsaucen können zu jeder warmen und kalten Mehlspeise und Backerei eben so gut kalt gegeben werden, wo sie dann Creme heißen.

249. Krebssauce.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit etwas kalter Milch und fünf Eigelb glatt angerührt, und noch so viel Milch dazu gegossen, daß es im Ganzen eine halbe Maß ausmacht. Dieß wird auf's Feuer gesetzt, mit Zucker versüßt, zwei Loth oder vier Eßlöffel Krebsbutter darein gethan, und nun unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht.

250. Weiße Weinsauce.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen Wasser und vier Eigelb glatt angerührt, wor-

auf man eine halbe Maß Wein daran gießt. Dieß wird mit dem gehörigen Zucker, Zitronenschale, zwei Loth Butter und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren aufgekocht, wo die Sauce dann gewöhnlich über Pudding angerichtet wird.

251. Weinsauce auf englische Art.

Zu einem Eßlöffel feinem Mehl gebe man vier Loth Zucker, vier Loth Butter, ein wenig Salz, etwas Muskatnuß, rühre dieses mit einem Glas frischem Wasser nach und nach glatt, und gebe hierauf eben so viel Madera dazu. Dieses wird nun auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgerührt, welche gleich den Buttersaucen nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden darf.

252. Geschlagener Weinschaum (Chaudeau).

Zwei ganze Eier und sechs Eigelb, acht Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, zwei Schoppen weißer Wein und der Saft einer halben Zitrone werden in einem passenden Geschirr auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter, dicker Schaum bildet, dann sogleich vom Feuer genommen, und noch einige Zeit fortgeschlagen. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaums schmale, wie Oel aussehende Streifen zeigen, kann man sicher annehmen, daß die Sauce fertig ist. Hat sie zu lange gekocht, so gerinnen die Eier, im andern Falle wird sie wässerig. — Der Geschmack wird sehr erhöht, wenn man einige Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur darein gibt.

253. Wein-Chocoladesauce.

Sechs Loth geriebene Chocolade werden mit einem halben Schoppen Wasser gekocht, und hierauf eine halbe Maß Wein dazu gegeben; ist dieß zusammen aufgekocht,

so wird sie eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und während dem ein Eßlöffel Mehl mit etwas Wein und vier Eigelb glatt abgerührt und unter die Chocolade gemengt. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne gegossen, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, und hierauf sogleich angerichtet.

254. Rosinensauce.

In vier Loth Butter wird ein Kochlöffel Mehl langsam dunkelbraun geröstet, dieß hierauf mit einem halben Schoppen Wasser glatt abgerührt, eine halbe Maß Wein daran gegossen, und vier bis sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen), ein Stückchen verbröckelter Zimmt, eine Zitronenschale und zur Genüge Zucker dazu gegeben. Nach mehrmaligem Aufkochen richtet man dann die Sauce an. — Sie eignet sich hauptsächlich zu Mehlspeisen, die aus dem Schmalz oder aus dem Ofen gebacken sind.

255. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man stößt ein Pfund trockene oder auch frische schwarze Kirschen in einem Mörser, und setzt sie in einem Kastrol mit einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale, zwei Schoppen Wasser, einem verschnittenen Milch- oder anderem Weißbrod und einigen Rinden Schwarzbrod auf's Feuer, wo sie zwei Stunden langsam kochen müssen. Hierauf werden sie durch ein Sieb gedrückt, mit zwei Schoppen rothem Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt. — Ein kleines Gläschen Kirschenwasser vor dem Anrichten unter die Sauce gethan, erhöht ihren Geschmack bedeutend.

Anmerkung. Die Obstsaucen Nr. 255 bis 260 werden, nachdem sie durchgetrieben und mit Wein verdünnt sind, wieder

auf's Feuer genommen, zwei bis drei Loth Butter darein gethan, und unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen noch einmal heiß gemacht.

256. Hagebuttensauce.

Ein halb Pfund frische oder getrocknete Hagebutten werden mit zwei Schoppen Wasser, für einen Kreuzer Semmelschnitten, und etwas Zimmt und Zitronenschale zwei Stunden gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit zwei Schoppen rothem Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt.

257. Aprikosensauce.

Acht Stück schöne Aprikosen werden ausgesteint, und mit einem Glas Wasser oder Wein und zwei Scheiben abgeschältem Weißbrod zugedeckt weich gedünstet, hierauf durch ein Sieb getrieben, gehörig mit Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt. Die Steine werden aufgeklopft, die Kerne abgebrüht und abgezogen, wie Mandeln länglich zerschnitten, und in die Sauce gethan.

258. Pfirsichsauce.

Wird bereitet wie die Aprikosensauce, nur wird ein Gläschen Kirschenwasser dazu genommen. — Diese beiden Saucen werden gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Pudding u. dgl. m., auch zu gebratenem Wildpret verwendet.

259. Aepfelsauce.

Acht gute Kochäpfel werden abgeschält, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheiben geschnitten, und mit einem Gläschen Wasser und einem Stengelchen Zimmt zugedeckt weich gekocht, worauf sie durch's Sieb getrieben, nach Bedarf mit Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt werden. — Man gibt diese Sauce zu Mehlspeisen, auch zu Schweinefleisch, namentlich Cotelettes.

260. Zwetschgensauce.

Zwanzig abgeschälte Zwetschgen werden mit zwei Loth Butter, einem Gläschen Wasser oder Wein und einem Stengelchen Zimmt zugedeckt weich gedämpft. Im Uebrigen wird diese Sauce wie die vorige bereitet, und auch eben so verwendet.

261. Stachelbeersauce.

Eine Maß schöne, reife Stachelbeeren werden mit zwei Loth Butter und einem Gläschen Wasser weich gedämpft, worauf sie durch's Sieb getrieben, mit Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und noch einmal aufgekocht werden. — Diese Sauce wird hauptsächlich zu Fleisch servirt.

262. Hagebuttenmarmeladesauce.

Drei Eßlöffel Hagebuttenmarmelade werden mit einem halben Gläschen Wasser und einem Schoppen Wein verdünnt, auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, worauf die Sauce zu Mehlspeisen aller Art, auch zu Rothwildpret zu Tisch gegeben wird.

Ueber das Warmhalten der Saucen. Hierzu dient folgende Vorrichtung: Man gieße in eine Bratpfanne mit ziemlich hohen Wänden so viel heißes Wasser, daß die fertigen Saucen, welche in ein etwas hohes Kastrol gegeben werden, bis zur Hälfte darin stehen können. Die Pfanne wird alsdann an einen Platz auf dem Herde hingestellt, wo das Wasser siedend heiß bleibt, aber nicht kochen kann. Nun setze man die Saucen hinein, und lasse sie bis zum Gebrauch darin stehen. Vor dem Anrichten werden sie noch einigemal gut untereinander gerührt.

Gemüse.

263. Gesottene Kartoffeln.

Rein gewaschene, unverhauene, möglichst gleich große Kartoffeln werden in einem Topf oder einer Pfanne mit so viel Wasser, daß es über die Hälfte an dieselben heraufgeht, auf's Feuer gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und schnell gekocht. Sind sie weich, so gießt man das Wasser ab, läßt sie noch einige Zeit zugedeckt im Dampf stehen, und gibt sie dann mit süßer Butter zu Tisch. — Bei einem feinern Tisch bedeckt man die Platte, auf der sie angerichtet werden, mit einer Serviette.

264. Kartoffeln mit Einmachsauce.

Gewaschene Kartoffeln werden geschält und in gleiche Stücke geschnitten. Nun zerläßt man in einem Kastrol sechs Loth Butter, dünstet darin eine Handvoll geschnittene Zwiebeln und eben so viel fein gehackte Petersilie, gibt zwei Kochlöffel Mehl und die Kartoffeln darein, rührt Alles einigemal um, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt das Ganze, nachdem noch Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan, fest zugedeckt langsam weich kochen. Die Sauce darf nicht zu kurz eingekocht sein. — Diese Kartoffeln werden mit Rindfleisch oder Cotelettes servirt.

265. Kartoffeln mit Knoblauch.

Die Kartoffeln werden gesotten, dann geschält, und nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten. Hierauf werden vier Loth Butter zerlassen, darin zwei kleine Kochlöffel Mehl weiß geröstet, eine fein verschnittene Knoblauchzehe dazu gegeben und noch einige Minuten darin gedämpft, nun mit Fleischbrühe glatt angerührt und nach Bedarf damit aufgefüllt, die geschnittenen Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß hinein gethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde durchgekocht.

266. Saure Kartoffeln.

In vier Loth Fett werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dann eine Handvoll Zwiebeln darein gegeben und so lange damit umgerührt, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun ist, worauf mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und etwas Essig, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und Zitronenschale dazu gethan wird. Hat diese Sauce einige Zeit langsam gekocht, so wird sie durchgeschüttet, wieder auf's Feuer gebracht, und man kocht dann gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln eine Viertelstunde darin auf. Auch geschnittene rohe Kartoffeln können in dieser Sauce gekocht werden.

267. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie.

Die frisch gesottenen Kartoffeln werden geschält, nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einem passenden Geschirr auf's Feuer gesetzt, und, nachdem Salz, Pfeffer und eine große Handvoll feingewiegte Petersilie daran gethan, zugedeckt langsam durchwärmt; dann schwingt man sie etlichemal über einander, und richtet sie an.

268. Geröstete Kartoffeln.

Die gesottenen Kartoffeln werden abgeschält, und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten. Nun macht man in einer Bratpfanne ein Stück gutes Fett heiß, dämpft etwas feingeschnittene Zwiebel darin, gibt alsdann die Kartoffeln nebst Pfeffer und Salz hinein, röstet solche unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb, und gibt sie gleich heiß zu Tisch. — Viele lieben Kümmel hieran, welcher dann statt des Pfeffers genommen wird.

269. Kartoffeln mit Speck und Eiern.

Sechs Loth fein gewürfelter Speck werden nebst einem

Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel geröstet, bis sie hellgelb geworden sind. Nun kommen gesottene, wie vorhergehende in Scheiben geschnittene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Kartoffeln dazu; diese röstet man schön gelb, gibt alsdann ein paar abgeklopfte Eier darüber, wendet sie einigemal schnell um, damit die Eier nicht zu hart werden, und richtet sie an.

270. Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in gleiche Scheiben oder Schnitze geschnitten, auch in der Größe einer Nuß rund gedreht, noch einmal gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in so viel heißem Schmalz schön gelb gebacken, daß sie darin schwimmen; dann nimmt man sie heraus, besprengt sie mit Salz, richtet sie auf die Platte an, und garnirt sie mit aus dem Schmalz gebackener Petersilie. — Diese Art Kartoffeln schmeckt besonders gut zu Ragout und gebratenem Fleisch.

271. Glasirte Kartoffeln.

Dazu gehören runde, weiße Kartoffeln, welche in Salzwasser abgekocht, dann geschält und gleich rund gedreht, hierauf in zerlassener Butter mit Salz und Pfeffer unter fortwährendem Umrütteln gelblich gebraten werden; dann gießt man etwas braune Bratenbrühe darüber, schwingt sie noch einigemal um, und gibt sie als Garnirung um gebratenes Fleisch.

272. Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen, und in gesalzenem Wasser fest zugedeckt weich gekocht, dann durch ein Sieb getrieben oder in einem Durchschlag fein zerdrückt. Nun bringt man sie nebst einem Viertelpfund Butter, Salz und Pfeffer wieder

in das Kastrol zurück, verdünnt sie mit etwas heißem Wasser, und läßt sie unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, wo sie gleich angerichtet und aufgetragen werden. — Gewöhnlich werden fein geschnittene Zwiebeln in Butter oder heißem Fett gelb geröstet, und die Kartoffeln damit abgeschmälzt, in welchem Falle dann beim Kochen zwei Loth Butter weggelassen werden. Kocht man sie mit Fleischbrühe, so bleibt die Butter ganz weg, und man schmälzt sie mit Butter und Zwiebel ab.

273. Kartoffelpüree mit Milch.

Wenn die rohen Kartoffeln wie vorhergehende zubereitet, gekocht, durchgetrieben und in das Kastrol zurückgebracht sind, wird etwas Salz, weißer Pfeffer und ein Viertelpfund Butter daran gethan, mit guter kochender Milch oder Rahm unter beständigem Umrühren zur gehörigen Dicke angefüllt, und einigemal aufgekocht, worauf sie angerichtet, und nach Belieben mit zwei Loth heißgemachter Butter übergossen werden, in welchem Falle dann nur sechs Loth Butter beim Kochen dazu kommen. Man muß sie augenblicklich zu Tisch geben. — Feiner werden diese Kartoffeln, wenn sie statt mit Wasser gleich mit Milch weich gekocht werden.

274. Gestürzte Kartoffeln.

Mittelgroße, rohe Kartoffeln werden geschält, und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Nun wird ein Auflaufblech oder ein anderes rundes Geschirr messerrückendick mit Butter bestrichen, Boden und Wände mit schneckenförmig übereinander gestellten Kartoffeln belegt, die übrigen Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer in die Mitte fest eingedrückt, obenauf ein gutes Stück Butter geschnitten, und die Kartoffeln in nicht zu heißem Ofen eine Stunde zugedeckt gebacken, wo sie sodann auf eine Platte umgestürzt und gleich aufgetragen werden.

275. Gestürzte Kartoffeln mit Püree.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, ein kleiner Theil in Scheiben geschnitten und leicht gesalzen, die übrigen so heiß als möglich durch ein Sieb gedrückt, und dann mit vier Eiern, etwas Salz, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen saurem Rahm gut abgerührt. Hierauf bestreicht man ein Auflaufblech dick mit Butter, belegt Boden und Wände schneckenartig übereinander mit den fein geschnittenen Kartoffelscheiben, gießt sodann in die Mitte die abgerührte Masse, schneidet zwei Loth Butter darauf, und bäckt das Ganze eine Stunde im Backofen oder heißen Rohr, worauf es umgestürzt und aufgetragen wird.

276. Kartoffeln mit Bechamelle von saurem Rahm.

Man schneide in der Schale abgekochte Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, in Scheiben, vier Loth ausgegrätete Sardellen in kleine Stückchen, und vier hartgekochte Eigelb ebenfalls in Scheiben. Nun gebe man eine Lage Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer in eine starke, tiefe Porzellanschüssel, darauf etwas von den Sardellen und Eiern, und wiederhole dieß abwechselnd so lange, bis die Schüssel voll ist; dann schneide man vier Loth Butter darüber, und übergieße das Ganze mit einer dicklichen Bechamelle, welche folgendermaßen bereitet wird: Man rührt einen Kochlöffel Mehl, ein Ei und zwei Eigelb, nachdem Salz und Pfeffer dazu gegeben, mit einem schwachen Schoppen saurem Rahm glatt an, und läßt dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden oder bereits an's Kochen kommen. Die Kartoffeln werden nun in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. — Statt in einer Porzellanschüssel kann man dieses Gericht auch in einem mit Butter bestrichenen Auflaufblech zubereiten.

277. Gefüllte Kartoffeln.

Nicht sehr dicke, doch wo möglich gleich große Kartoffeln werden rund geschält, oben und unten glatt geschnitten, gewaschen und mit einem scharfen Blechlöffel ausgehöhlt, dann mit Kalbfleischfarce gefüllt, mit Kartoffelscheibchen zugedeckt, eine an die andere in ein flaches Kastrol gestellt, mit guter Fleischbrühe langsam weich gedämpft, hierauf schön angerichtet, und der zurückgebliebene Saft mit etwas saurem Rahm aufgekocht und durch ein Sieb darunter gegossen. — Die Kartoffeln können auch mit irgend einer andern beliebigen Farce gefüllt werden, so an Fasttagen mit einer Fischfarce, wo dann statt der Fleischbrühe Wasser genommen und eine Buttersauce dazu gegeben wird.

278. Gedünstete weiße Rüben.

Man wäscht und schält junge weiße Rüben, schneidet sie zu halbfingerlangen Rübchen oder auch in halbfingerlange und halbfingerdicke Stengelchen, und dünstet diese in vier Loth Fett oder Butter mit drei Eßlöffel Zucker und zugegossener Fleischbrühe langsam weich. Während dem wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet, solches mit Fleischbrühe und drei Eßlöffeln gebranntem Zucker abgerührt, an die Rüben gegossen, und diese noch eine Viertelstunde darin langsam gekocht. Ist gehörig Salz und Pfeffer daran und die Sauce dicklich eingekocht, so werden die Rüben auf die bestimmte Platte angerichtet, und mit Bratwürsten oder Schweins-Cotelettes gleich zu Tisch gegeben.

279. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden gewaschen, geschält, beliebig geschnitten, und in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl in Fett lichtgelb geröstet, dieß mit Fleischbrühe abgerührt, und die abgeseihten Rüben nebst

Salz, Pfeffer, Muskatnuß und nach Belieben etwas Kümmel noch einige Zeit in der Sauce gekocht. Wenn sie nun weich sind, kommt ein Theil gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu. — Besser werden die Rüben, wenn ein Stück Schweinefleisch mit den Kartoffeln eingelegt und mitgekocht wird.

280. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden geschabt, die größern fein nudelartig geschnitten, die ganz jungen entweder in der Mitte gespalten, oder auch ganz gelassen, dann alle gewaschen und in gutem Fett halb weich gedünstet, worauf sie mit einem großen Anrichtlöffel weißer Einmachsauce (Nr. 209) übergossen, oder auch mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt werden. Nun gibt man Salz, Muskatnuß, fein gewiegte Petersilie und einen Eßlöffel Zucker daran, und dünstet sie mit etwas Fleischbrühe vollends weich. — Sie werden gewöhnlich mit Kalbs-Cotelettes oder gebackenen Kalbsmilchlein zu Tisch gegeben.

281. Gewöhnliche gelbe Rüben.

Die Rüben werden geschabt, beliebig geschnitten, gewaschen, und in so viel kochendem Salzwasser weich gekocht, daß sie bis zur halben Höhe bedeckt sind. Sind sie halb weich, so wird ein Theil roh abgeschälte, den Rüben gleich geschnittene Kartoffeln und nach Belieben ein Stück Schweinefleisch dazu gethan, und damit weich gekocht. Wenn das Wasser völlig eingekocht ist, wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei Kochlöffel Mehl, welche mit etwas Wasser glatt angerührt wurden, zugegossen, die Rüben gut untereinander gemengt, angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

282. Hochepot oder gemischtes Gemüse.

Man schneidet recht zierlich gelbe und weiße Rüben

halbfingerlang rübenförmig, und dünstet sie mit Butter in einem Kastrol halb weich. Dann werden sie mit etwas Mehl eingestäubt, mit einem Löffel guter Fleischbrühe angefüllt, mit Muskatnuß, einem Löffel Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, und so zugedeckt weich gedünstet, hierauf in der Mitte der Schüssel zu einem Berg aufgehäuft, um den Rand mit kleinen Cotelettes belegt, und von schweinenen Würstchen eine doppelte Schnecke darum gezogen.

283. Hochepot mit Ochsenschweif.

Man schneidet gelbe und weiße Rüben wie in vorhergehender Nummer angezeigt, sowie gute Kohlrabi in halbfingerdicke Scheiben, welche mit einem Ausstecher halbmondförmig ausgestochen oder in halbfingerdicke Stengel geschnitten werden. Dieß dünstet man zusammen mit Butter und fetter Fleischbrühe halb weich, gibt einen Anrichtlöffel weiße Einmachsauce (Nr. 209) nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, und läßt es langsam vollends weich kochen. Der in Gliedchen zerschnittene eingemachte Ochsenschweif (siehe dieses) wird nun in die Mitte einer Platte über einander gestellt, mit seiner Sauce begossen, und das Hochepot im Kranz herum angerichtet.

284. Hochepot in einer Butterpastete.

Das vorbeschriebene Gemüse wird in eine Butterpastete ohne Deckel hoch angerichtet, mit einem Schöpflöffel weißer Einmachsauce (Nr. 209) übergossen, und mit gebackenen Kalbsmilchlein belegt zu Tisch gegeben.

285. Bayerische Rüben.

Es wird die schwarze Haut abgeschabt, dann werden sie gewaschen, und mit vier Eßlöffel Zucker in zerlassenem Fett

unter öfterem Umschütteln und Zugießen von fetter Fleischbrühe langsam weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, dann unter einander geschwungen, und kurz eingekocht. Sie müssen beim Anrichten ein braun glänzendes Aussehen haben, und können nach Belieben in eine offene Butterpastete angerichtet, und mit Schweinswürstchen oder Schweins-Cotelettes zu Tisch gegeben werden.

286. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden rein abgeschabt, und damit sie nicht schwarz werden, sogleich in ein Mehlwasser gelegt, welches bereitet wird, indem man einen Kochlöffel Mehl mit gutem Weinessig glatt anrührt, und nach und nach mit frischem Wasser aufgießt. Die dickern werden nun gespalten, und dann alle in halbfingerlange Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Hierauf wird das Wasser davon abgegossen, und wenn sie in einem Durchschlag rein abgelaufen sind, werden sie in eine tiefe Gemüsplatte oder in eine leere Butterpastete gelegt, mit Buttersauce (Nr. 213) übergossen, und mit ausgebackenen Bratwürstchen garnirt zu Tisch gegeben.

287. Schwarzwurzeln auf gewöhnliche Art.

Werden wie vorhergehende weich gekocht; dann röstet man in vier Loth Butter zwei bis drei Kochlöffel Mehl, bis es aufsteigen will (es darf jedoch nicht gelb werden), worauf es mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und mit einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und einem Blättchen Muskatblüte aufgekocht wird. In dieser Sauce kocht man die Schwarzwurzeln vollends weich, und servirt sie mit Bavesen, Cotelettes u. s. w.

288. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die gereinigten, etwas länger als vorige geschnittenen,

in Salzwasser weich gekochten Schwarzwurzeln werden abgetrocknet, in Bierteig (siehe Backteig) getaucht, und aus heißem Schmalz gebacken. Sie werden auf die Platte aufgehäuft angerichtet, und als eigenes Gericht, oder mit Eingemachtem von Fleisch so warm als möglich zu Tisch gegeben.

289. Sellerie.

Die Sellerie werden geputzt, rein gewaschen, und in Salzwasser halb weich gekocht, worauf man das Wasser davon abgießt, sie rund abschält, und scheiben- oder halbmondförmig schneidet. Nun werden sie in einem Kastrol mit ein paar Anrichtlöffeln leichter weißer Einmachsauce (Nr. 209) und zwei Eßlöffeln saurem Rahm, Salz und Muskatnuß unter öfterem Umschwingen vollends weich gekocht, angerichtet, und mit gebackenem Kalbshirn servirt.

290. Selleriepüree.

Sechs große Sellerie werden rein geputzt, in Scheiben geschnitten, einige Minuten in Salzwasser gekocht, dieses dann abgegossen, und die Sellerie in einem Kastrol mit vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Mehl langsam weiß geröstet. Alsdann füllt man mit drei Schoppen süßem Rahm auf, kocht das Ganze unter anhaltendem Rühren auf die Hälfte ein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, treibt es durch's Sieb, macht es mit einem nußgroßen Stückchen Butter noch einmal heiß, und richtet es an.

291. Gedünstete Kohlrabi.

Die jungen Kohlrabi werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, und mit etwas Fleischbrühe und einem kleinen Stückchen Butter langsam halb weich gedünstet. Während dem wird ein kleiner Kochlöffel Mehl

in zerlassener Butter weiß geröstet, dieses mit Fleischbrühe glatt abgerührt, mit Muskatnuß gewürzt, aufgekocht, und durch ein Sieb an die Kohlrabi gegossen, welche in dieser Sauce noch vollends weich gekocht werden. — Sie sollen wo möglich zugedeckt kochen, damit sie schön weiß bleiben.

292. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Die Köpfe werden geschält und in der Mitte getheilt, dem schönen zarten Kraut die Stiele abgeschnitten, und Beides sodann gewaschen und in strudelndes Salzwasser gelegt. Die Blättchen hebt man mit einem Schaumlöffel eher heraus als die Köpfe, und kocht diese noch völlig weich. Sind sie weich, so werden sie zu den Blättchen in kaltes Wasser gelegt, die letzteren dann fest ausgedrückt und nach Belieben fein verwiegt, die Köpfe in feine Rädchen geschnitten. In einem Kastrol wird jetzt ein gutes Stück Butter zerlassen, ein Kochlöffel Mehl darin gelb geröstet, das Grüne nebst Salz und Pfeffer dazu gethan, dieß mit Fleischbrühe glatt angerührt, nach Bedarf aufgefüllt, aufgekocht, und die Kohlrabi dazu gegeben. Das Ganze wird nun noch eine Viertelstunde gekocht, und gewöhnlich mit Rindfleisch zu Tisch gegeben.

293. Gefüllte Kohlrabi.

Möglichst gleich große Kohlrabi werden geschält, und in Salzwasser halb weich gekocht, dann mit kaltem Wasser abgekühlt, unten und oben glatt geschnitten, und mit einem Blechlöffel ausgehöhlt, so zwar, daß die Seiten und der Boden einen starken Messerrücken dick bleiben. Nun werden sie mit einer Kalbfleisch- oder beliebigen andern Farce gefüllt, oben mit den abgeschnittenen Scheibchen bedeckt, in ein passendes Kastrol neben einander gesetzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, mit Salz und wenigem Pfeffer gewürzt, und langsam weich gekocht. Beim Anrichten legt man die Kohlrabi

auf eine Platte, und gießt die übrige Sauce durch ein Sieb darunter.

294. Bodenkohlrabi (Bodenknöpfe).

Man wähle hierzu gelbe, welche geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten, dann gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit etwas Fleischbrühe langsam weich gedämpft werden. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz und Pfeffer nebst den Kohlrabi darein gethan, und solche noch eine Viertelstunde in dieser Sauce kurz eingekocht. — Man gibt sie gewöhnlich mit eingesalzenem Schweinefleisch zu Tisch.

295. Wirsing (Kohl) auf gewöhnliche Art.

Man schneidet die großen Köpfe in vier Theile, die kleinen in zwei Hälften, nimmt die äußern unreinen Blätter und die Dorschen davon ab, wäscht den Wirsing rein, und brüht ihn in kochendem Salzwasser völlig weich. Nun wird er in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder verwiegt, dann in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Wirsing dazu gethan, das Ganze noch einige Zeit gekocht, und hierauf mit Rindfleisch oder einem Beleg von Bratwürsten oder Cotelettes zu Tisch gegeben.

296. Wirsing auf feinere Art.

Ein schöner, gelber Wirsing wird in vier Stücke getheilt, die äußern gröbsten Blätter abgenommen, an allen Blättern die Rippen und Dorschen rein ausgeschnitten, sodann der Wirsing rein gewaschen, in siedendem Salz-

wasser schnell abgekocht, abgekühlt, fest ausgedrückt und ganz fein verwiegt. Nun werden sechs Loth Butter zerlassen, der Wirsing dazu gegeben, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, abgerührt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe angefüllt, Salz und Muskatnuß daran gethan, eine Viertelstunde durchgekocht, auf eine Platte angerichtet, mit dem Messer aufwärts gestrichen, so daß er bergartig dasteht, und mit drei bis vier Eßlöffel dünner, durchgetriebener Bratenbrühe oder Jus neben herum begossen. — Der Wirsing darf nicht zu stark verdünnt werden, weil er sich sonst nicht auf diese Art anrichten läßt.

297. Glasirter Wirsing.

Wenn die Wirsingköpfe in zwei Hälften geschnitten, und die gröbsten Blätter und Rippen davon genommen sind, schneidet man den Dorschen in der Mitte behutsam aus, daß die Theile beisammen bleiben, worauf sie gewaschen und jeder Theil mit Bindfaden zusammen gebunden wird, daß die Blättchen nicht auseinander fallen. Sie werden nun in vielem Salzwasser halb weich gekocht, dann in einem Durchschlag abgeseiht, aufgebunden und behutsam ausgedrückt, der Boden eines flachen Kastrols mit einem Stück Butter oder Fett, auch mit Abfällen von Fleischwerk, Speckschwarten u. dgl. belegt, die Theile darauf dicht neben einander geordnet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel dazwischen gesteckt, und das Ganze zugedeckt gelblich angedünstet, dann ein Eßlöffel Mehl mit ein wenig Wasser glatt angerührt, mit zwei Schöpflöffel fetter Fleischbrühe angefüllt und an den Wirsing gegeben, und dieser fest zugedeckt vollends langsam weich gedünstet. Hierauf wird er herausgenommen, und behutsam angerichtet, die zurückgebliebene Sauce mit etwas Fleischbrühe verdünnt, durch ein

Sieb unter den Wirsing gegossen, die Köpfe mit dem Löffel glatt gestrichen, mit einer dick eingekochten Bratenbrühe vermittelst eines Löffels oder Pinsels glasirt, und zum Rindfleisch oder mit einer Beilage zu Tisch gegeben.

298. Gebackener gefüllter Wirsing.

Die Köpfe werden von den gröbsten Blättern und Rippen befreit, in kochendem Salzwasser ziemlich weich abgekocht, dann in einem Sieb oder Durchschlag abgeseiht, und behutsam abgeblattet. Nun wird ein halbes Pfund Schweinefleisch mit Speck und eben so viel Kalbfleisch ganz fein gehackt, mit einem halben Schoppen süßer Milch und eben so viel Wasser gut abgerührt, und dieses mit zwei abgeschälten, in Milch geweichten, wieder fest ausgedrückten Kreuzerbroden, vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß durchgerührt, dann eine Auflaufform dick mit Butter ausgestrichen, der Boden mit den größten Kohlblättern doppelt ausgelegt, eine Lage von obiger Farce darauf gegeben, und diese wieder mit Blättern bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und oben mit Blättern bedeckt ist. Alsdann bäckt man das Ganze anderthalb Stunden in einem Backofen, stürzt es nun auf eine Platte um, nimmt die zu stark braun gewordenen Blätter davon, und gießt einige Eßlöffel mit Zitronensaft verdünnte Bratensauce neben herum, oder nach Belieben eine leichte weiße Einmachsauce (Nr. 209) darüber. Wird es in einem Bratofen, dessen Hitze bekanntlich stärker ist, gebacken, so muß man Fleischbrühe an den Seiten hineingießen, und es braucht nur eine Stunde zum Fertigwerden.

299. Gesottener gefüllter Wirsing.

Nachdem die Köpfe gleich den vorigen hergerichtet und abgebrüht sind, wird eine Serviette in der Mitte mit Butter bestrichen, ausgebreitet, und mit Wirsingblättern

schön rund und so groß, als man glaubt nöthig zu haben, doppelt ausgelegt. Unterdessen werden zwei Schöpflöffel fein gehackter Wirsing in einem Stückchen Butter weich gedämpft, und dieses unter eine Haschee- oder Kalbfleischfarce gerührt, welche nun in obige Serviette gethan wird. Letztere nimmt man dann sorgfältig zusammen, läßt einen Zwischenraum von drei Fingern, bindet sie fest zu, und kocht das Ganze zugedeckt in siedendem Wasser anderthalb Stunden lang. Nach dieser Zeit wird die Serviette in einen Durchschlag gebracht, aufgebunden, eine Schüssel darüber gelegt, mit der linken Hand gehalten, dann umgestürzt, das Tuch abgenommen, und eine fricassirte Krebssauce oder weiße Einmachsauce, worin Morcheln, Champignons und Kalbsmilchlein gekocht sind, über das Gemüse angerichtet.

300. Rouletten von Wirsing.

Von einigen Wirsingköpfen werden die schönen größern Blätter abgenommen, diese, nachdem die vorstehenden Rippen flach abgeschnitten sind, gewaschen, in siedendem Salzwasser ziemlich weich gekocht, und dann abgekühlt. Wenn sie abgelaufen sind, wird jedes Blatt mit einer Haschee- oder Kalbfleischfarce halbfingerdick überstrichen, hierauf zusammen gewickelt, und mit Faden ein wenig gebunden, daß sie beisammen bleiben. Nun werden die Rouletten in ein Kastrol geordnet, worin etwas Butter oder Fett zerlassen wurde, und zugedeckt ein wenig gedämpft, sodann einige Schöpflöffel weiße Einmachsauce darüber gegossen, noch eine halbe Stunde kurz eingekocht, die Fäden dann abgenommen, das Ganze behutsam angerichtet, und nachdem die etwas verdünnte Sauce darüber gegeben, sogleich aufgetragen.

301. Gedünstetes Weißkraut.

Von einigen Weißkrautköpfen werden die äußern harten Blätter abgeschnitten, die Köpfe in der Mitte gespalten,

und der innere dicke Stengel sowie auch die größern Blattrippen herausgenommen. Nun schneidet man das Kraut nach Belieben feiner oder gröber nudelartig, wäscht es, und dünstet es mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Kümmel, ein wenig Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Zucker, einem viertel Schoppen Essig und einem Gläschen Wein langsam in heißem Fett weich. Hierauf wird es mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch einige Zeit langsam kurz eingekocht, und dann mit Schweinefleisch, Bratwürsten oder auch ausgestochenem Butterteig zu Tisch gegeben.

302. Braun gedünstetes Weißkraut.

Das Kraut wird, wie in vorhergehender Nummer beschrieben, geschnitten und gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl in gutem Fett sammt einem Stückchen Zucker schön braun geröstet, zu dem Kraut gegeben, und noch gut damit verkocht, sodann das Kraut mit Pökelzungen oder Bratwürsten servirt. — Hierzu werden zwei bis drei Eßlöffel Zucker mehr als zu vorigem genommen, weil der Zucker dem Essig vorschlagen muß.

303. Gefülltes Weißkraut.

Kann entweder wie Nr. 298 oder wie Nr. 299 bereitet werden, nur daß man statt Wirsing — Weißkraut nimmt.

304. Gefüllter Krautskopf.

Dem Kopfe werden die gröbsten Blätter abgenommen, der Dorschen ganz rund ausgeschnitten, und die innern Blätter herausgezogen, bis der Kopf nur noch fingerdick ist. Nun wird eine Haschee- oder Kalbfleischfarce, oder auch die Nr. 298 und 299 angegebenen Farcen darein gefüllt, und mit einer vom Dorschen abgeschnittenen Scheibe

bedeckt, der Kopf dann in eine bestrichene Serviette eingebunden, und wie Nr. 299 gesotten, oder in ein tiefes Kastrol aufrecht gestellt, zwei Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran gegossen, und im Ofen oder auf dem Feuer anderthalb bis zwei Stunden gedünstet. Hierauf durchsticht man ihn mit einem Messer, um zu sehen, ob er durchaus fertig ist; letzteres ist der Fall, wenn das Messer rein herauskommt. Er wird nun behutsam in eine tiefe Platte aufrecht gestellt, und eine Sauce wie bei Nr. 299 darüber gegeben.

305. Rothkraut.

Wird wie Nr. 301 bereitet, nur muß rother Wein dazu genommen werden. Beim Anrichten mengt man gesottene oder gebratene Kastanien darunter, und belegt es dann mit Bratwürstchen oder anderem Fleischwerk.

306. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Das Sauerkraut wird mit so viel Wasser, daß es zur Hälfte an das Kraut heraufgeht, zum Feuer gesetzt, gewöhnlich in irdenem Geschirr, wo man es zugedeckt ein paar Stunden langsam weich kochen läßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Schweinefett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelbbraun geröstet, mit der Krautbrühe, wenn sie nicht zu stark ist, im andern Falle mit Wasser oder Fleischbrühe abgerührt, und an das Kraut gegossen, dieses dann mit Pfeffer gewürzt, und das Ganze langsam kurz eingekocht. — Besser und kräftiger wird es, wenn man ein Stück Schweinefleisch darin mitkocht; dieses gibt man erst dann darein, wenn das Kraut halb weich ist. — Viele lieben das Sauerkraut nicht eingebrennt; alsdann wird das Fett extra daran gethan, zwei Kochlöffel Mehl mit Wasser glatt angerührt, darüber gegossen, und das Kraut zugedeckt langsam weich

gekocht. — Wird öfters mit Blut- und Leberwürsten, mit gesottenem oder gebratenem, auch geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben.

307. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam halb weich gekocht, hierauf ein Viertelpfund klein gewürfelter Speck in einem Kastrol gelb geröstet, und dann ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel dazu gethan. Nun wird das Kraut abgeschüttet, in den Speck gelegt, zwei Schoppen alter Wein und ein Schöpflöffel fette Fleischbrühe daran gegossen, das Ganze zugedeckt langsam weich gedünstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Pfeffer gewürzt, und noch einige Zeit gekocht. Ist es hoch auf die Platte angerichtet, so wird es schneckenartig mit schweinenen Würstchen umzogen.

308. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Man kocht das Sauerkraut wie vorhergehendes; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird dann ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, und noch gut damit gekocht.

309. Sauerkraut mit Rebhühnern, Fasanen oder Lerchen.

Man bereitet das Sauerkraut wie Nr. 307 angegeben. Unterdeß wird das Geflügel halb weich gebraten, die Sauce davon an das Kraut gerührt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Geflügel in letzteres gesteckt, und damit vollends weich gekocht. Das Kraut wird alsdann auf die Platte hoch angerichtet, und die Rebhühner, hübsch transchirt, einen Kranz bildend, herum gelegt; ist es ein Fasan, so wird er ganz auf das Kraut gegeben; letzteres kann am Rande mit einer Garnirung von Butterteig besteckt werden. Die gebratenen Lerchen richtet man abwechslungsweise mit dem Sauerkraut bergartig an, wo

solche in der Art bedeckt sein müssen, daß blos die Köpfchen hervorstehen; zuletzt werden vier Eßlöffel gelb geröstete Semmelbrösel darüber gestreut. — Wird es mit Fasanen gegeben, so sollte statt dem gewöhnlichen Wein Champagner oder Burgunder genommen werden, und das Kochgeschirr dann besonders gut bedeckt sein, damit der Dunst nicht verfliege.

310. Sauerkraut mit Fisch.

Das Kraut wird wie bei Nr. 306 gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Hecht oder ein anderer Fisch in Salzwasser abgekocht (gewöhnlich werden übriggebliebene Fische verwendet), in kleine Stücke zerbrochen, diese ausgegrätet, und dann mit dem weichgekochten Sauerkraut, das ohne alle Sauce sein muß, vermengt. Kopf und Schwanz müssen ganz bleiben. Nun werden drei Kochlöffel Mehl mit drei Eigelb, zwei Loth Butter und einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, dieß mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer so lange gelassen, bis diese Bechamelle dick und heiß ist (kochen darf sie bekanntlich nicht). Das Sauerkraut wird jetzt mit dem Fisch in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man es hernach auch aufträgt und die die Ofenhitze vertragen kann, oder in eine mit Butter bestrichene Blechform gefüllt, die vorbeschriebene Bechamelle darüber glatt gestrichen, der Fischkopf dann am Rande der Schüssel und auf der entgegengesetzten Seite der Schwanz in das Kraut gedrückt, und mit der Spitze eines Eßlöffels gleichlaufende schwache Einschnitte über dem Ganzen angebracht. So stellt man es in den heißen Ofen, bis es eine gelbe Farbe bekommen hat, welches gewöhnlich in einer Viertelstunde der Fall sein wird. — Der mit Butter bestrichene Rand der Schüssel muß mit Brodteig belegt werden, welchen man nach dem Backen wieder abnimmt, und den Rand dann rein abputzt.

311. Sauerkraut mit Hecht oder Stockfisch.

Nachdem das Kraut drei Stunden mit etwas Wasser weich gekocht ist, werden zwei Kochlöffel Mehl in Schweinefett, ist es aber an einem Fasttag, in Butter gelblich geröstet, ein gutes Glas Wein dazu gegeben, und mit dem Kraut gut durchgekocht. Nun wird ein rundes Blech oder eine Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, dick mit Butter ausgestrichen, eine Lage vom Kraut, eine Lage von dem dazu bestimmten Fisch, welcher in Salzwasser abgesotten, ausgegrätet und in Stückchen gezupft wurde, dann einige Eßlöffel saurer Rahm und in Blätter geschnittene Eier hinein gegeben, und so abwechslungsweise, bis die Form gefüllt ist, worauf man das Ganze im Ofen eine gute Viertelstunde backen läßt. Ehe man es zu Tisch gibt, wird es mit einem Viertelpfund länglich geschnittenem Speck oder an Fasttagen mit einer Handvoll in Scheiben geschnittenen, in Butter gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. Wird Stockfisch verwendet, so muß auf jede Lage Stockfisch ein Stückchen Butter geschnitten werden. Beim Anrichten putzt man die Form rein ab, und umwindet sie mit einer Serviette.

312. Blaukohl oder Winterkohl.

Der Kohl wird von den Stengeln abgestreift, mehreremal, nachdem die gröbern Blätter davon entfernt sind, gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gebrüht, dann abgeseiht, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder gewiegt. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Butter lichtgelb, rührt dieß mit guter fetter Fleischbrühe ab, und kocht den Kohl nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine Viertelstunde darin kurz ein. Vor dem Auftragen werden auf der Platte einige Handvoll gesottene, abgeschälte, mit

etwas Zucker gelb geröstete Kastanien in einem Kranz um den angerichteten Kohl herumgelegt, und das Ganze alsdann mit warmen geräucherten Würsten servirt. — Dieser Kohl wird gerne mit Gansfett gekocht.

313. Blaukohl auf andere Art.

Wenn der Kohl wie voriger gebrüht und gewiegt ist, wird er in einem Stück Butter mit einem Eßlöffel Zwiebel ein wenig gedämpft, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe angefüllt, und mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Zucker gewürzt. So wird er eine Viertelstunde aufgekocht, nun gebraten, ausgelöste Kastanien darunter gemengt, und ein Kranz von Bratwürstchen darum gezogen.

314. Rosenkohl.

Man reinigt den Rosenkohl von den gröbern äußern Blättchen, wäscht ihn, kocht ihn in Salzwasser halb weich, gießt letzteres dann ab, und verkühlt ihn mit kaltem Wasser. Nachdem er abgelaufen ist, wird er mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Viertelpfund Butter bei guter Hitze weich gedämpft, während dem öfters überschwungen, sodann ganz trocken angerichtet, mit Butterblümchen bekränzt, und mit Cotelettes oder Bratwürstchen aufgetragen. — Eine Hauptbedingung ist, daß der Rosenkohl schön ganz bleibt.

315. Blumenkohl (Carfiol) mit Buttersauce.

Der fest geschlossene Blumenkohl wird von allen Blättchen gereinigt, und so viel als möglich, ohne ihn sehr zu zerschneiden, die Haut von den Stengeln abgezogen, worauf er gewaschen und in Salzwasser mit einem Stückchen Butter kernig weich gekocht wird. Vor dem Anrichten wird er auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser davon ablaufe. Alsdann ordnet man ihn hübsch in die zum

Serviren bestimmte Platte, so daß die Stiele einwärts stehen, und er einer ganzen Blume ähnlich sieht, und begießt ihn mit einer Buttersauce (Nr. 213).

316. Blumenkohl mit Fricasseesauce.

Der gereinigte, gewaschene und in Salzwasser weich gekochte Blumenkohl wird auf ein Sieb gelegt, wenn das Wasser davon abgelaufen ist in die zum Serviren bestimmte Platte wie vorhergehender geordnet, mit Fricasseesauce (Nr. 210) übergossen, und dann sogleich mit Kalbscoteletts, Eierschnitten, Bavesen u. dgl. zu Tisch gegeben.

317. Blumenkohl mit Krebs.

Der in Salzwasser fernig weich abgekochte Blumenkohl wird zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, und gleich heiß in eine mit Butter bestrichene, runde, tiefe Form so dicht als möglich neben einander gereiht, doch so, daß die Blumen nach unten und nach der Seite, und die Stiele einwärts stehen. Ist der ganze Blumenkohl so eingelegt, so wird er mit einem Tuch leicht niedergedrückt, und auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, worauf eine dickliche Buttersauce (Nr. 213) und zuletzt vier Loth zerlassene Krebsbutter (Nr. 201) darüber gegossen wird. Er wird mit Krebsschweifchen besetzt, mit einem gebackenen Rand von Butterteig (siehe Verzierungen von Butterteig) umkränzt, und schnell zu Tisch gegeben. — Hat man keine passende Form, so kann sowohl dieser als der folgende Blumenkohl wie Nr. 315 gerichtet werden.

318. Blumenkohl mit Käs.

Der in Salzwasser abgekochte Blumenkohl wird, wenn er abgelaufen ist, gleich heiß in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, wie es bei vorigem beschrieben, dicht neben einander gelegt, alsdann mit einem Tuch leicht

niedergedrückt, auf eine Platte umgestürzt, und warm gestellt. Nun werden zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eigelb, sechs Loth Butter und vier Loth geriebener Parmesankäs mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Diese Sauce wird nun über den Blumenkohl gegossen, und letzterer, nachdem er noch mit etwas Parmesankäs bestreut worden, mit der Platte, auf welche ein Rand von Brodteig gelegt wird wie bei Nr. 310, in den Ofen gebracht, und hier gelblich gebacken. Kann jedoch die Platte die Hitze nicht vertragen, so wird ein Blech fingerdick mit Salz belegt, und solche darauf gestellt.

319. Gebackener Blumenkohl.

Der kernig weich gekochte, in kleine Rosen zertheilte Blumenkohl wird in Bierteig (siehe Backteig) getaucht, in recht heißem Schmalz gebacken, gehäuft auf die Platte angerichtet, und zu eingemachtem Fleisch gegeben.

Anmerkung. Der Blumenkohl darf beim Ablaufen nicht zu sehr erkalten, damit er noch heiß zu Tisch kommt.

320. Artischocken mit Fricasseesauce.

Man schneide den Stengel hart am Boden der Artischocke ab, entferne die äußern groben Blätter, stutze an den obern Blättern die äußersten Spitzen, wasche nun die Artischocken, und koche sie in viel Salzwasser weich. Daß sie weich sind, erkennt man daran, wenn sich ein oberes geschlossenes Blatt leicht herausziehen läßt. Nun lege man sie aus dem Wasser, nehme mit einem kleinen Löffel behutsam das Wollige oder den Samen heraus, dabei sehr Acht gebend, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, und bringe sie dann sogleich wieder in das heiße Salzwasser. Beim Anrichten werden sie herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch umgestürzt, damit das Wasser davon ab-

laufe, dann ein Schöpflöffel Fricasseesauce (Nr. 210) in eine tiefe Platte gegossen, und die Artischocken, welche noch heiß sein müssen, zierlich neben einander aufrecht darein gestellt.

321. Cardonen mit Fricasseesauce.

Die zarten gelben Blätter der Cardonen werden an der Wurzel abgeschnitten, in nicht ganz fingerlange Stückchen getheilt, und diese in kochendem Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, bis sich die Häutchen davon abziehen lassen. Nun legt man sie auf ein Tuch, bestreut sie mit grobem Salz, und reibt mit dem Tuch die Haut davon ab, hierauf werden sie abgewaschen, und in sehr fetter Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft oder Essig so lange gekocht, bis sie weich sind, wo sie alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine heiße Fricasseesauce (Nr. 210) gelegt, und ohne sie kochen zu lassen, angerichtet und mit Butterblümchen bekränzt werden. — Man kann sie auch in eine offene Butterpastete anrichten.

322. Endivien.

Die zarten gelben Endivien werden geputzt, in fingerlange Stückchen geschnitten, ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, sodann in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht, abgeschüttet, in kaltes Wasser gebracht, durchgegossen, fest ausgedrückt, in einem Stückchen Butter gedämpft, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, einigemal aufgekocht, und mit einem Beleg von gebackenen Eierschnitten servirt.

323. Endivien mit Rahm.

Man kocht die Endivien ganz auf vorhergehende Art, nur muß, nachdem mit Mehl eingestäubt wurde, statt mit

Fleischbrühe, mit einem halben Schoppen süßem Rahm abgerührt werden.

324. Fricassirte Endivien.

Nachdem die Endivien wie vorige gebrüht und ausgedrückt sind, werden sie in ein Kastrol gelegt, ein Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 209) dazu gegeben, und so eine Viertelstunde gekocht. Nun verrührt man zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gießt dieß an die Endivien, und richtet solche dann sogleich an.

325. Lattich (Latuck).

Wird ganz wie die Endivien zubereitet.

326. Kopfsalat als Gemüse.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, in siedendem Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, wenn er abgelaufen ist fest ausgedrückt, und einigemal überwiegt. Hierauf wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, der Salat darin gedämpft, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, noch einigemal aufgekocht, und angerichtet.

327. Gedünsteter Salat.

Der zarte gelbe Salat wird geputzt, gewaschen, und überzwerch in fingerbreite Stückchen geschnitten, welche in einem Stück Butter oder Abschöpffett, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, weich gedünstet werden; hierauf wird er mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, und mit gebackenen Hühnern oder Tauben zu Tisch gegeben. — Eben so wird der Salat auch mit saurem Rahm gekocht, wovon einige Eßlöffel voll nach

dem Einstäuben dazu kommen. Auch kann man ihn mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einem halben Eßlöffel Zucker kochen.

328. Gefüllter Salat.

Hierzu verwendet man schöne, lockere Häuptchen. Nachdem die grünen Blätter abgeputzt und der untere Stengel weggeschnitten, werden die Köpfe mit kochendem Wasser abgebrüht, und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, dann behutsam auf einen Durchschlag aus einander gelegt, und wenn sie hier gänzlich abgelaufen sind, auf ein Brett herausgenommen, jeder Kopf aus einander gebreitet, und in der Mitte mit einem großen Eßlöffel Kalbfleischfarce (siehe diese) gefüllt. Nun legt man die Blätter wieder gehörig über einander, so daß solche wieder je ein Häuptchen bilden, setzt die Köpfe in ein Kastrol ein, worin dünne Speckblättchen und gutes Fett ist, und läßt sie zugedeckt einige Minuten anziehen. Hierauf werden sie mit guter Brühe begossen, und noch eine Stunde durchgedämpft, bis der Salat weich und die Fülle leicht aussieht, und endlich zierlich angerichtet. In die zurückgebliebene Sauce stäubt man einen halben Kochlöffel Mehl ein, oder gibt einen Löffel Einmachsauce (Nr. 209) dazu, verdünnt solche mit guter Fleischbrühe, gibt sie durchgestrichen an den Salat, und verziert das Ganze mit Butterblümchen (siehe Verzierungen).

329. Spinat.

Wenn die Spinatblätter verlesen, von den großen Stengeln befreit, rein gewaschen und in vielem kochenden Salzwasser schnell weich gekocht sind, werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und fein gewiegt. Nun macht man in einem Kastrol ein Stück Butter heiß,

läßt darin einen Kochlöffel Mehl weiß anlaufen, und gibt dann den Spinat hinein. Dieser wird noch eine Zeitlang damit geröstet, hierauf mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht. — Dieses Gemüse wird gewöhnlich mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten am Rande besteckt, und mit Ochsenaugen oder mit Rühreiern bekränzt, welch' letztere man löffelweise auf den Spinat setzt.

Anmerkung. Eine Hauptsache bei jedem Spinat ist, daß er eine schöne grüne Farbe bekommt; diese kann er nur durch schnelles Kochen und darauf folgendes schnelles Abkühlen mit kaltem Wasser erlangen.

330. Gestürzter Spinat.

Der vorbeschriebene abgebrühte und feingewiegte Spinat wird mit zehn Loth Butter in ein Kastrol gethan, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieses zusammen auf gutem Feuer schnell geröstet, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und in eine dick mit Butter ausgestrichene Ringform eingefüllt, welche jedoch nie über zwei Zoll hoch sein darf. Nun stößt man solches einigemal auf den Tisch auf, damit das Gemüse sich fest zusammensetze, und stellt es kurze Zeit in einen warmen, aber nicht heißen Ofen, bis es wieder heiß geworden ist; sodann wird es auf die dazu bestimmte Platte umgestürzt, und in seinen innern leeren Raum verlorene Eier, auch gebackene Kalbsmilchlein u. dergl. kleine Beilagen gelegt. — Schöner nimmt sich das Gemüse aus, wenn in Salzwasser abgekochte, gleich hoch mit der Form geschnittene Schwarzwurzeln in den Rand der Form, je eine von der andern zwei Finger breit entfernt, aufrecht angedrückt sind, und sodann der Spinat darin eingefüllt wird. (Siehe Abbildung.)

331. Spinat mit Rahm.

Der gebrühte, fein verwiegte Spinat wird durch ein Sieb getrieben, hierauf mit einem Stück Butter, einem Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer schnell geröstet, mit einem halben bis einem ganzen Schoppen süßem Rahm abgerührt, dann einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit verschiedenem, ausgestochenen, gebackenen Butterteig belegt.

332. Gefüllter Spinat (Laubfröschchen).

Unbeschädigte große Spinatblätter werden, wenn sie gewaschen sind, mit kochendem Wasser überbrüht, und eine Viertelstunde darin stehen gelassen, sodann das Wasser abgeschüttet, und die Blätter auf ein Tuch oder Brett aus einander gelegt. Nun wird auf jedes dieser Blätter ein Eßlöffel Kalbfleisch= oder Hascheefarce (siehe diese) gelegt, und letztere in Form länglicher Würstchen in den Spinat eingewickelt, welche man in ein flaches, am Boden mit Butter bestrichenes Kastrol neben einander legt, im Ofen oder auf dem Herd gut zugedeckt andünsten läßt, mit etwas fetter Fleischbrühe begießt, und eine halbe Stunde langsam dämpft. Während der Zeit werden sie einmal umgekehrt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe nebst Salz und Pfeffer dazu gegeben, kurz vor dem Anrichten ein mit Wasser glatt angerührter Kochlöffel Mehl zwischen die Fröschchen gegossen, und diese noch einige Minuten damit gekocht, dann die Laubfrösche behutsam auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen. — Sie können zu jedem beliebigen Fleisch, aber auch als selbstständiges Gericht zu Tisch gegeben werden.

333. Spinatkloß.

Zwei Schöpflöffel frisch gekochter oder auch übriggebliebener Spinat und eben so viel Kalbfleisch= oder

Haschéefarce werden mit vier Eiern unter einander gerührt, dann von einem Ei Flädlein (Nr. 25) gebacken. Hierauf wird eine Serviette in der Mitte mit Butter bestrichen, aus den Flädlein Streifen geschnitten, und diese wie ein Gitter auf die Serviette gelegt, wo dann in die Vierecke Krebsschweifchen und abwechslungsweise Morcheln gelegt werden können. Nun kommt die abgerührte Masse darauf, die Serviette wird nicht zu nahe zugebunden, und in kochendem Salzwasser eine Stunde gesotten, dann auf einen Seiher gestellt, aufgebunden, der Spinatkloß auf die Platte umgestürzt, und ein weißes Ragout von Kalbsmichlein (siehe dieses) neben herum angerichtet.

334. Aufgezogener Spinat in Flädlein.

Es werden von drei Eiern Flädlein (Nr. 25) gebacken, dann zwei Schöpflöffel frischgekochter oder übriggebliebener Spinat mit vier Loth zerlassener Butter und drei bis vier Eiern angerührt, die Flädlein damit überstrichen, zusammengerollt, und ganz oder in fingerlangen Stückchen in ein am Boden mit Butter überstrichenes Kastrol neben einander gelegt. Hier begießt man sie mit fetter Fleischbrühe, und dämpft sie zugedeckt eine halbe Stunde langsam im Ofen. Nun werden sie mit zwei Backschäufelchen behutsam auf die Platte angerichtet, und die Sauce mit Fleischbrühe verdünnt durch's Sieb darüber gegossen. — Sollen sie auf dem Herd gedämpft werden, so muß ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen darauf.

335. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, gewaschen, einigemal durchschnitten, in zerlassenem Fett zugedeckt weich gedünstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schoppen saurem Rahm

abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht. Nun wird er in die bestimmte Platte angerichtet, mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten am Rand besteckt, und oben mit boschirten Eiern oder einer schön glasirten Fricandeau bedeckt.

336. Fricassirter Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird hergerichtet und gedünstet wie voriger, hierauf zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser verklopft in das Gemüse gegossen, und gut damit verrührt, dieses dann sogleich angerichtet, und oben und an dem Rand mit gebackenen Semmelschnitten besteckt, doch so, daß die Spitzen des Brodes noch sichtbar sind.

337. Mangold.

Die Blätter werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen, in siedendem Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und einigemal überwiegt. Nun werden in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe glatt abgerührt, der Mangold einigemal darin aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann angerichtet. — Viele lieben dieses Gemüse sauer, wo man alsdann einige Eßlöffel guten Essig vor dem Anrichten daran gießt. Auch wird solches häufig mit fein gewürfeltem, gelblich geröstetem Speck übergossen.

338 Spargeln mit Buttersauce.

Die geschabten, rein gewaschenen Spargeln werden in kleine Büschelchen gebunden, unten ein wenig egal abgeschnitten, in siedendes Salzwasser gelegt und weich gekocht, doch so, daß die Köpfe nicht abfallen. Nun werden sie heraus genommen, aufgebunden, auf eine mit einer

Serviette zierlich belegte Platte angerichtet, und eine Buttersauce (Nr. 213) extra dazu gegeben. — Man kann sie auch auf eine Platte ohne Serviette anrichten, wo dann die Buttersauce darüber gegossen wird.

339. Spargeln mit Fricasseesauce.

Die gereinigten, in siedendem Salzwasser wie vorhergehende weich gekochten Spargeln werden, wenn sie aufgebunden sind, auf eine Platte, welche mit einer Serviette belegt ist, angerichtet, und eine Fricasseesauce (Nr. 210) extra dazu servirt, oder auf eine unbedeckte Platte geordnet, und die Sauce darüber gegossen, doch so, daß nur das Weiche und Eßbare bedeckt ist. — Sehr schön ist dieses Gemüse, wenn, nachdem es mit Fricasseesauce übergossen ist, vor dem Auftragen einige Eßlöffel heiße Krebsbutter (Nr. 201) darauf gegeben werden.

340. Spargelerbsen.

Dünne, unansehnliche Spargeln, die man nicht gerne ganz auf den Tisch gibt, werden geputzt, gewaschen, so weit sie nicht holzig sind in Würfel geschnitten, und so in einem Stückchen Butter mit etwas guter Fleischbrühe weich gedämpft. Dann stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gibt einen halben Eßlöffel Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einen Löffel gute Fleischbrühe daran, kocht die Spargeln damit durch, und servirt sie hierauf mit einem Beleg von verlorenen Eiern und am Rande mit Butterblümchen besteckt.

341. Grüne Erbsen, Brockelerbsen.

Diese sollten frisch aus den Hülsen gelöst und sogleich verwendet werden, sonst verlieren sie die grüne Farbe. Sie werden dann gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, mit Muskatnuß gewürzt und etwas Mehl ein-

gestäubt, noch einige Zeit langsam gekocht, und zu eingemachten Hühnern oder Kalbfleisch gegeben.

342. Grüne Erbsen auf feinere Art.

Die aus den Hülsen gebrochenen, gewaschenen Erbsen werden in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel fein gewiegter Petersilie, eben so viel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe zugedeckt langsam weich gedünstet, mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe dazu gegossen, gut durchgekocht, dann in eine tiefe Schüssel, welche mit einer Nudelteigverzierung (siehe diese) besetzt ist, angerichtet, und mit gebackenen Hühnern, Kalbstendrons, auch Cotelettes zu Tisch gegeben. — Sehr hübsch sieht dieses Gemüse, wenn vor dem Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 201) darüber gegossen werden.

343. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden wie vorhergehende gekocht, und eben so viel gelbe Rüben gedünstet (Nr. 280), Beides dann zusammen gut vermengt, in der Mitte einer Platte aufgehäuft angerichtet, und der Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten belegt. Auch kann man die gelben Rüben allein auf die Platte anrichten, dann mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen, die Erbsen darein geben, und das Ganze mit einem Kranz von Butterteig (siehe diesen) garniren. — Müssen immer sogleich aufgetragen werden.

344. Grüne Erbsen mit Salat.

Einige Köpfchen Salat werden von den äußern groben Blättern gereinigt, gewaschen, in der Mitte getheilt, und der Quere nach fingerbreit zerschnitten, hierauf nochmals gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weich gedünstet.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Salat mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, und mit der Hälfte grünen, auf dieselbe Art weich gedünsteten Erbsen vermengt, oder auch wie vorhergehende geordnet angerichtet.

345. Durchgetriebene grüne Erbsen.

Hierzu muß man einen kleinen Theil mehr Erbsen nehmen, als zu Nr. 342. Sie werden nun wie diese weich gedünstet, dann durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene in einem Tiegel mit einem Stück Butter und einem Eßlöffel Mehl abgerührt und schnell aufgekocht, mit guter Fleischbrühe ein wenig verdünnt, in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenem Brod eingefaßt.

346. Zuckererbsen. Zuckerschefen.

Nachdem auf beiden Seiten die Fäden abgezogen sind, werden die Zuckererbsen gewaschen, in gutem Fett oder Butter mit einer Handvoll fein geschnittener Petersilie und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, hierauf mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Eßlöffel Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit Hascheeschnitten zu Tisch gegeben.

347. Bohnen (Fisolen) auf gewöhnliche Art.

Die Fäden werden auf beiden Seiten abgezogen, die Bohnen entzwei gebrochen, gewaschen, in siedendes Salzwasser gelegt, weich gekocht, und dann abgeseiht. In heißem Schmalz werden nun zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, zuletzt ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie darin gedämpft, mit einem Schöpflöffel Bohnenbrühe und eben so viel Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Sträußchen Bohnenkraut und nach Belieben einige zerschnittene Knoblauchzehen daran gethan, und die Bohnen noch eine halbe Stunde in dieser

Sauce gekocht. — Besser schmecken sie, wenn in kleine Stücke verhauenes Schaffleisch bis zum Anrichten damit gekocht wird.

348. Geschwungene Bohnen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie fein länglich geschnitten, gewaschen, in siedendem Salzwasser schnell weich gekocht, dann abgeseiht, und mit einem Viertelpfund Butter, Salz, Pfeffer, fein gewiegter Petersilie und einem Sträußchen Bohnenkraut auf schnellem Feuer unter öfterem Umschwingen gedünstet. Man richtet sie hoch auf der Platte an, und gibt sie mit Schweinswürstchen, vorzüglich aber mit Schafscotelettes zu Tisch. — Damit sie schön grün bleiben, sollten sie in einem unverzinnten, kupfernen Kastrol gekocht werden.

349. Gedünstete Bohnen.

Es werden wie an den vorigen die Fäden abgezogen, die Bohnen geschnitten, gewaschen, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, Petersilie, Bohnenkraut und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch kurz eingekocht.

350. Wachsbohnen.

Man zieht schönen, gelbweißen Bohnen auf beiden Seiten die Fäden ab, wäscht die Bohnen, kocht sie in Salzwasser weich, und seiht sie dann ab. Nun röstet man einen Eßlöffel Mehl und eben so viel feingeschnittene Zwiebel in sechs Loth Butter weiß, rührt dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe ab, gibt die Bohnen nebst einem Sträußchen Bohnenkraut, einem halben Schoppen saurem Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, kocht das Ganze kurz

ein, richtet es hierauf hoch auf die Platte an, und servirt es mit kleinen Kalbsrouladen.

351. Saubohnen. Dicke Bohnen.

Diese Bohnen müssen aus ihren sehr dicken Hülsen noch ganz grün gelöst werden, dann übergießt man sie mit kochendem Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen, bis sich die dicke Haut davon ablösen läßt. Sind sie abgeschält, so werden sie in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel, eben so viel Petersilie und etwas Fleischbrühe weich gedünstet, darauf mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht, alsdann in eine mit einem Kranz von Butterteig besetzte Schüssel angerichtet, und mit gebackenem Kalbshirn belegt.

352. Ausgehülste dürre Bohnen.

Eine halbe Maß Bohnen werden ausgelesen, über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses am Morgen davon abgegossen, die Bohnen in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und mit etwas Salz und einem Sträußchen Bohnenkraut zugedeckt weich gekocht. Während der Zeit werden zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter nebst einem Eßlöffel Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die Bohnen noch eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, worauf sie angerichtet und mit geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben werden. — Sind besonders gut, wenn ein Stück Schweinefleisch damit gekocht wird.

Anmerkung. Es gibt mehrere Gattungen dürre Bohnen. Für einen guten Tisch müssen immer junge weiße genommen werden, farbige sind unansehnlich.

353. Dürre Bohnen mit Speck.

Die Bohnen werden eingeweicht und gekocht wie die vorigen. Alsdann wird ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel gelb geröstet, nun die Bohnen nebst zwei Eßlöffel fein gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer darein gethan, mehreremal über einander geschwungen, und angerichtet. — Oefters wird bei diesen wie bei vorhergehenden ein Gläschen Essig an die gerösteten Zwiebeln gegossen, und noch damit durchgekocht.

354. Dürre Bohnen als Püree (Brei).

Wenn die Bohnen wie bei Nr. 352 weich gekocht sind, werden sie mit fetter Fleischbrühe verdünnt und durchgetrieben, dann ein Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das Durchgetriebene daran gerührt, wenn das Mus zu dick sein sollte mit guter Brühe verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schnell aufgekocht, angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

355. Püree von dürren Bohnen auf feinere Art.

Die Bohnen werden wie vorige weich gekocht und durchgetrieben, dann vier Schöpflöffel davon, acht Loth Butter, Salz, Pfeffer und Ingwer auf dem Feuer mit einander gut durchgerührt, die Bohnen, wenn sie kochend heiß sind, angerichtet, mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und mit Schweinefleisch, Salzfleisch oder Cotelettes zu Tisch gegeben.

356. Gedörrte Bohnen.

Wenn gedörrte Bohnen gekocht werden sollen, müssen sie die Nacht zuvor in kaltes Wasser geweicht werden. Vor dem Anrichten wird das Wasser abgeschüttet, die

Bohnen einigemal mit siedendem Wasser übergossen, abgeseiht, mit einem neuen Aufguß siedendem Wasser nebst Salz und Pfeffer zum Feuer gesetzt und weich gekocht, dann abgegossen, und wie in Nr. 347 angegeben vollends weich gekocht, nur wird die Bohnenbrühe weggelassen, und dafür so viel Fleischbrühe mehr genommen.

357. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden aus der Stande genommen, gewaschen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und nebst einem Sträußchen Bohnenkraut weich gekocht. Dann werden zwei bis drei Kochlöffel Mehl in Fett mit einem Eßlöffel Zwiebel gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach Belieben eine fein verschnittene Knoblauchzehe dazu gegeben, und die Bohnen noch einige Zeit in dieser Einbrenn gekocht, worauf sie angerichtet und mit geräuchertem Fleisch zu Tisch gegeben werden.

358. Dürre Erbsen.

Eine Maß gut ausgelesene Erbsen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses in der Frühe abgeschüttet, und auf's Neue so viel kaltes Wasser an die Erbsen gegossen, daß es handbreit darüber geht. So läßt man sie zugedeckt ungefähr zwei Stunden langsam weich kochen, während welcher Zeit die Bälge sich auf der Oberfläche sammeln, die man dann mit einem Schaumlöffel abnimmt. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebel in einem Stück Fett gelb geröstet, solches mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz, Muskatnuß und Ingwer gewürzt, und mit den Erbsen noch eine Viertelstunde gekocht, diese hierauf angerichtet, und mit geräucherter Zunge, gebackener Leber oder Pökelfleisch servirt.

Anmerkung. Die Erbsen sollen nie über ein Jahr alt sein, da sie sonst nicht so gerne weich werden.

359. Erbsenpüree. Durchgetriebene Erbsen.

Wenn die Erbsen wie vorbeschriebene hergerichtet, weich gekocht und von den Bälgen befreit sind, werden sie durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag scharf durchgestrichen, und wie die obigen mit Fett, Zwiebel und einem Kochlöffel Mehl erbsengelb eingebrennt, abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt, wenn es nöthig ist mit Fleischbrühe verdünnt, einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

360. Erbsenpüree auf feinere Art.

Man richtet die Erbsen gleich den vorigen her, und bereitet das Püree dann ganz nach Nr. 355.

361. Erbsenpüree mit Kartoffeln.

Nachdem die Erbsen wie vorbeschriebene hergerichtet, werden, wenn sie halb weich gekocht sind, sechs bis acht große, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darein gegeben, mitgekocht, und das Püree wie Nr. 359 beendet.

362. Erbsenpüree mit Rebhühnern.

Die Erbsen werden nach Nr. 359 weich gekocht, doch nicht durchgetrieben, während dieser Zeit die Rebhühner mit Speck, einem Stückchen Butter und Zwiebel gelb und weich gebraten oder gedämpft, dann herausgenommen, und warm gehalten. Nun werden die Erbsen in die von den Rebhühnern zurückgebliebene Sauce gerührt, einigemal aufgekocht und durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag getrieben, hierauf wieder zurück in das Kastrol gebracht und zwei Loth Butter darein gerührt, wenn sie kochend heiß sind angerichtet, mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und die ganzen oder zerschnittenen Rebhühner im Kranz darauf gelegt.

363. Linsen.

Dieselben werden wie die dürren Erbsen weich gekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebel in gutem Fett gelb geröstet, die Linsen darein gegeben, das Ganze nebst Salz, Pfeffer, einem Gläschen Essig und etwas Bratenbrühe gut durchgekocht, und mit Pökelfleisch zu Tisch gegeben.

364. Linsenpüree mit Rebhühnern.

Man kocht die Linsen gleich den vorigen weich, und verfährt im Uebrigen ganz wie bei Nr. 362.

365. Gestürztes Gemüse.

Man nehme zu gleichen Theilen gelbe und weiße Rüben, schäle sie, schneide sie in zwei Messerrücken dicke Scheiben, steche diese vermittelst eines Ausstechers halbguldengroß aus, wasche sie, und dünste sie in einem Stückchen Butter mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Salz zugedeckt weich. Dann nehme man dieselben mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, schütte sie auf ein Sieb, und bestreiche, bis sie abgelaufen sind, eine runde Auflaufform dick mit Butter. In diese werden die Rüben, sowohl am Boden als an den Wänden, schneckenartig, nach Belieben abwechslungsweise, fest übereinander gelegt, und in die Mitte eine Lage gedünstete Bohnen, sodann eine Lage gedünsteter Kohl (Wirsing), und wieder eine Lage in Butter und Fleischbrühe gedünstete Kartoffeln gefüllt; jedoch müssen diese drei Gemüsearten ganz trocken, also dick und ohne alle Sauce eingekocht sein, weil sie sonst beim Umstürzen zerfallen würden. Das Ganze wird nun mit einem mit Butter bestrichenen Papier passend bedeckt, eine halbe Stunde in nicht zu heißen Ofen gestellt, bis es durch und durch heiß ist, als-

dann auf die zum Serviren bestimmte Platte sorgfältig umgestürzt, die Form behutsam weggenommen, das Gemüse mit verdünnter warmer Bratensauce von der Seite begossen, und Bratwürstchen im Kranz darum gezogen.

366. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden der Länge nach abgeschält, oben etwas abgeschnitten, mit einem Hohleisen oder dünnen Messer sorgfältig vom Kernhaus befreit, gewaschen, zum Ablaufen auf ein Tuch gestellt, und hierauf mit Kalbsmilchleinfarce (siehe diese) nicht ganz voll gefüllt. Nun legt man sie in ein Kastrol neben einander, gibt ein Stückchen Butter, eben so viel geschnittenen Speck nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt dieses ein wenig anziehen, gießt dann zwei Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und kocht die Gurken langsam weich. Sie werden alsdann behutsam angerichtet, und die zurückgebliebene Sauce, nachdem etwas Zitronensaft und Bratenbrühe dazu gegeben, durch's Sieb darüber gegossen. — Sehr schön sehen sie aus, wenn sie, bevor die Sauce über sie gegossen wird, mittelst eines Löffels oder Pinsels mit Glace (Nr. 3) obenüber glasirt werden; die Sauce gießt man in diesem Falle von der Seite daran. Auch werden sie öfters, wenn sie fertig gekocht sind, in fingerdicke Rädchen geschnitten (welches sorgfältig geschehen muß, damit die Fülle nicht herausfällt), und Eingemachtes oder Rindfleisch damit besetzt, oder ein Schöpflöffel Bechamelle auf die Platte gegeben, und die Rädchen kranzartig darein gelegt.

367. Gefüllte Zwiebeln.

Große, gleiche Zwiebeln werden abgeschält, an der Wurzel abgeputzt, doch nicht abgeschnitten, und mit einem kleinen Messerchen oder Löffel ausgehöhlt bis auf drei

oder vier der äußern Lagen. Von einer Kalbsmilchleinfarce (siehe diese) wird nun ein Kaffeelöffel voll in jede Zwiebel gefüllt, worauf sie in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol auf dünne Speckscheiben neben einander gestellt, mit Butter beträufelt, und im Ofen langsam weich durchgebraten werden, bis sie ein schön braunes Aussehen haben. Während dieser Zeit begießt man sie einigemal mit ein paar Eßlöffeln Fleischbrühe. — Sie werden gewöhnlich als Garnirung von Hammelschlegel oder gebratenem Rindfleisch benützt.

368. Glasirte Zwiebeln.

Eine Partie feste, gleiche, kastaniengroße Zwiebeln werden, wenn sie geschält sind, an der Wurzel abgeputzt, ein wenig abgeschnitten, aber nicht zu tief, damit sie nicht zerfallen, und in vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Zucker unter öfterem Umschwingen schön gelbbraun geröstet. Nun gießt man einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) und etwas Fleischbrühe daran, gibt etwas weißen Pfeffer dazu, dünstet sie vollends weich, und fettet sie dann ab. — Sie können als Einfassung zu Gemüsen, oder auch mit nachstehenden glasirten Kastanien als Gemüse zu Tisch gegeben werden, und kommen dann gewöhnlich gebackene Kalbsmilchlein oder eine süße Zunge dazu.

369. Glasirte Kastanien.

Die Kastanien werden in kochendes Wasser geworfen, einigemal überkocht, und dann die beiden Schalen abgelöst; sollte die zweite Schale nicht abgehen, so werden sie wiederholt in das siedende Wasser gelegt, und noch einmal aufgekocht. Nun gebe man in ein Kastrol vier Loth Butter, und lasse zwei Eßlöffel weißen Zucker unter stetem Rühren gelb werden, worauf man ein Pfund geschälte Kastanien mit etwas weißem Pfeffer, einigen Eßlöffeln

Jus (Nr. 2) und ein wenig Fleischbrühe darein gibt, und weich kocht, doch so, daß sie ganz bleiben, und schön gelb aussehen. Dann schwingt man die Kastanien noch einigemal um, damit sie schön glasiren, und schüttet das Fett davon ab. — Man verwendet sie gewöhnlich als Einfassung zu Gemüsen.

370. Rehlinge.

Man nehme junge, kleine, ganz frische Rehlinge, befreie sie von den gröbsten Stielen, ziehe das stärkste Häutige davon ab, und wasche sie sodann. Nun werden sechs Loth Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel, eben so viel Petersilie und die Schwämme darein gethan, und das Ganze eine halbe Stunde gedämpft; sollten die Rehlinge indeß noch nicht weich sein, so gießt man immer etwas wenige Fleischbrühe daran, bis sie vollends weich geworden sind. Sodann werden sie mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe angefüllt, noch eine Zeit lang gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, angerichtet, und mit Kalbscotelettes zu Tisch gegeben.

371. Fricassirte Rehlinge.

Werden ganz nach voriger Nummer gekocht. Vor dem Anrichten, wenn sie schon vom Feuer abgesetzt sind, wird der Saft einer halben Zitrone, drei Eigelb, zwei Eßlöffel frisches Wasser und ein nußgroßes Stückchen zerlassene Butter, zusammen gut verklopft, an die Rehlinge gegossen, und damit gut untereinander gemengt.

372. Morcheln.

Nachdem die Morcheln (die kleinen sind die besten) ihres vielen Sandes wegen mehrmals gewaschen sind, werden sie in sechs Loth Butter mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie, ein we-

nig Salz und Muskatnuß weich gedünstet, hierauf mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebst dem Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben zwei bis drei mit frischem Wasser verklopfte Eigelb daran gegossen. — Werden gewöhnlich in eine offene Butterpastete angerichtet und mit Cotelettes obenüber belegt, oder solche extra dazu gegeben.

373. Champignons.

Von den Stielen wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons in frisches, mit etwas Essig abgeschärftes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben, und so gereinigt zwei Teller voll davon in sechs Loth Butter mit Salz und Muskatnuß weich gedämpft. In einer kleinen halben Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Fricasseesauce (Nr. 211) übergießt, und heiß aber nicht kochend macht. — Richtet man öfters in eine offene Butterpastete an, und gibt sie zu eingemachtem Fleisch; auch können sie, wenn sie gedämpft sind, in jedes feine Eingemachte gelegt werden.

374. Trüffeln mit Wein.

Wo möglich gleich große Trüffeln werden in lauem Wasser sorgfältig mit einer Bürste gerieben und gewaschen, damit alles Sandige rein herauskommt, dann in einem Kastrol mit einer halben Flasche rothem, starken Wein, auch mit Champagner begossen, mit zwei Loth in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, einer Zwiebel, einem halben Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Handvoll zusammengebundener Petersilie belegt, auf schwachem Feuer gut zugedeckt gekocht, alsdann gut abgetrocknet, und auf einer mit einer zierlich gefalteten Serviette

bedeckten Platte zu Tisch gegeben. Den zurückgebliebenen Saft servirt man dazu in einer Sauciere. — Die Trüffeln aus Perigord (Frankreich) sind die besten.

Gesalzene Mehlspeisen.

375. Pastetchen mit weißem Ragout.

Von dem Blätter- oder Butterteig (siehe diesen), welcher zwei Messerrücken dick ausgewalzt ist, werden mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer weiten oberen Kaffeetasse ausgestochen, wovon die Hälfte sorgfältig mit Ei bestrichen wird, bei der andern Hälfte werden in der Mitte vermittelst eines zweiten, ungefähr halbguldengroßen Ausstechers die Deckelchen der Pastetchen bezeichnet, indem man die Blättchen halb durchsticht, dann paßt man diese genau auf die erstern, drückt sie am Rande leicht an, und bestreicht sie mit verklopften Eiern, wobei zu beachten ist, daß man den äußern Rand nicht berührt, weil der Teig an der berührten Stelle nicht aufgehen würde. Nun werden die Pastetchen auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Backblech nicht zu nahe an einander gesetzt, damit sie hübsch aufgehen können, und in nicht zu heißem Ofen schön goldgelb gebacken. Sie müssen wenigstens zweimal so hoch geworden sein, als wie sie in den Ofen gekommen sind. Nach gänzlichem Erkalten werden die halb durchgestochenen Deckelchen mit einem Messer sorgfältig, so, daß Deckel und Pastetchen unbeschädigt bleiben, abgelöst, der innere speckige Teig behutsam herausgenommen und bei Seite gelegt. Während der Zeit wird von drei Kalbsmilchlein folgendes Ragout bereitet: Man legt die Kalbsmilchlein einige Zeit in lauwarmes

Wasser, setzt sie dann mit kaltem Salzwasser auf's Feuer und läßt sie nach dem Abschäumen hier noch eine Viertelstunde langsam kochen, worauf sie mit kaltem Wasser abgewaschen, abgehäutet und in kleine Würfel geschnitten werden. In sechs Loth Butter wird nun ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich abgedämpft, alsdann ein Kochlöffel Mehl einige Minuten damit geröstet, nun mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, die Milchlein nebst fein geschnittener Zitronenschale, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Kapern darein gegeben, und der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt. Dieß wird zusammen eine Viertelstunde durchgekocht, zwei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an das Ragout gerührt, letzteres mit einem Eßlöffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, die Deckelchen wieder darauf gelegt, und die Pastetchen sogleich zu Tisch gegeben.

376. Pastetchen mit braunem Ragout.

Die Pastetchen werden bereitet wie die vorhergehenden, das Ragout aber folgendermaßen: Man rührt in eine braune Einmachsauce (Nr. 208) zwei bis drei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder gute Bratenbrühe nebst dem Saft einer halben Zitrone, und kocht dann darin eine Viertelstunde die in voriger Nummer beschriebenen, abgekochten, in kleine Würfel geschnittenen Milchlein. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern darein gerührt, und das Ganze nun mit einem Löffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, diese mit dem Deckelchen bedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben.

377. Pastetchen mit Kalbfleischfarce.

Von Butterteig werden nach Nr. 375 runde Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, hiervon

die Hälfte auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt, und sorgfältig mit Ei bestrichen. Diese Blättchen belegt man nun genau in der Mitte je mit einem Kaffeelöffel Kalbfleischfarce (siehe diese), unter welche etwas Zitronensaft und einige Eßlöffel Bratenbrühe gerührt wurden, bedeckt sie dann genau mit der andern Hälfte Blättchen, welche jedoch in der Mitte nicht bezeichnet sein dürfen, drückt letztere rund herum leicht an, und bestreicht sie sorgfältig mit verklopften Eiern, worauf die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben werden.

378. Pastetchen mit Rindfleischfarce.

Unterscheiden sich nur durch die Füllung von den vorhergehenden. Ein Pfund von allen Adern und Häuten befreites Rindfleisch und eben so viel mit noch etwas Speck versehenes Schweinefleisch wird geklopft, ganz fein verwiegt, dann in eine Schüssel genommen, Salz, Pfeffer, ein Kaffeelöffel fein verwiegte Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone, eine Messerspitze Nelken, eben so viel Muskatblüte oder Muskatnuß, ein wenig Thymian, ein halbes Gläschen Wein, eben so viel Wasser, zwei Eier und ein abgeschältes, in Wasser eingeweichtes, sodann fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gegeben, und das Ganze gut abgerührt. — Während das Fleisch gewiegt wird, muß man es öfters mit Wasser besprengen, denn im andern Fall würde die Farce kurz und sandig.

379. Pastetchen mit Wildpret.

Zu zwölf Stück Pastetchen wird ein Pfund von allen Häuten gereinigtes Wildpret (Reh, Hirsch oder Hase) mit einem Viertelpfund frischem Speck fein gehackt. Nun schält man ein Kreuzerbrod, schneidet es in einen Schoppen Fleischbrühe, kocht dieß auf dem Feuer dick wie einen

Brandteig ein, und rührt es nach Erkalten an das gehackte Fleisch nebst zwei Eiern, etwas fein gewiegter Zitronenschale, einer kleinen Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, eben so viel Nelken und Thymian, Pfeffer, Salz und dem Saft einer halben Zitrone, welches zusammen mit etwas Fleischbrühe abgerührt wird. Auf die eine Hälfte der von Butterteig ausgestochenen Blättchen (siehe Nr. 375) wird in die Mitte ein Kaffeelöffel voll von dem angerührten Wildpret gesetzt, die andere Hälfte Blättchen genau darüber gedeckt, am Rande leicht angedrückt, mit Ei sorgfältig bestrichen, und die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen goldgelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das kleine Deckelchen sorgfältig herausgelöst, und ein halber Eßlöffel braune Einmachsauce (Nr. 208), in welche ein Schöpflöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe nebst dem Saft einer halben Zitrone gerührt wurde, in die Pastetchen gegossen, welche nun mit dem Deckelchen wieder bedeckt, über einander gelegt, und sogleich heiß zu Tisch gegeben werden.

380. Pastetchen mit Sardellen.

Es werden doppelt so viel Blättchen von Butterteig ausgestochen, als man glaubt Pastetchen nöthig zu haben, die Hälfte davon behutsam mit Ei bestrichen, und auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech gelegt. Unterdeß werden unter eine Kalbfleischfarce (siehe diese) sechs Loth starke Sardellenbutter (Nr. 204), ein halber Schöpflöffel Bratenbrühe und der Saft einer halben Zitrone gerührt, von dieser Farce ein Kaffeelöffel voll in die Mitte eines jeden der obigen Blättchen gesetzt, letztere mit der andern Hälfte Blättchen passend bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, nun mit verklopften Eiern bestrichen, und im Ofen schön gelb gebacken.

381. Pastetchen von Krebs und Fisch.

Von den ausgestochenen Butterteigblättchen wird die Hälfte mit verklopften Eiern bestrichen, und genau in die Mitte ein Kaffeelöffel Fischfarce (siehe diese), unter welche einige Eßlöffel Kapern und der Saft einer halben Zitrone gerührt wurde, gesetzt, in deren Mitte dann ein Krebsschweifchen gedrückt, hierüber ein kleines Stückchen bestandene Krebsbutter (Nr. 201) gelegt, und dieß mit der andern Hälfte Blättchen genau bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, mit verklopften Eiern bestrichen, und in heißem Ofen schnell gelb gebacken.

Anmerkung. Bei diesen wie bei den vorigen Pastetchen sollte in die Mitte des Deckels ein Knöpfchen, welches man mit einem ganz kleinen Ausstecher aus dem Butterteig ausgestochen hat, oder ein Blümchen von Butterteig gesetzt werden.

382. Hascheepastetchen.

Man walzt den Butterteig zwei Messerrücken dick aus. Nun werden kleine kupferne oder blecherne Förmchen dick mit Butter bestrichen, bis an den Rand mit dem Butterteig ausgelegt und letzterer glatt abgeschnitten, dann in der Größe der Förmchen so viel Blättchen ausgestochen, als Pastetchen gemacht werden sollen, die ausgefütterten Förmchen mit folgender Haschee nicht zu voll gefüllt, die ausgestochenen Blättchen genau darauf gelegt, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und die Pastetchen in heißem Ofen gelb gebacken. Haschee: Ein Pfund übriggebliebener Braten oder anderes fettes gekochtes Fleisch wird fein gewiegt, hierauf ein abgeschältes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in vier Loth Butter und vier Loth Speck mit dem nun fest ausgedrückten Brod gedämpft, solches dann in eine Schüssel genommen, das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, fein ge-

wiegter Zitronenschale, zwei Eßlöffel Kapern und drei Eiern dazu gethan, und das Ganze zusammen gut abgerührt.

383. Blind gebackene oder Dariolpastetchen mit Kalbshirnragout.

Hierzu nehme man kleine, kupferne Förmchen in der Größe einer obern Kaffeetasse, bestreiche sie innen mit Butter, lege sie mit drei Messerrücken dick ausgewalztem Butterteig aus, welcher am Rande glatt abgeschnitten wird, und fülle sie alsdann mit geriebenem Brodmehl oder Erbsen bis zum Rande voll. Nun werden nach der Größe der Förmchen Deckel von Butterteig ausgestochen, auf ein naßgemachtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, für jeden der Deckel ein Blümchen oder Knöpfchen ausgestochen, daraufgelegt und ebenfalls mit Ei bestrichen, und sowohl die gefüllten Förmchen als die Deckel in heißem Ofen gebacken. Dann werden sie herausgeholt, die Pastetchen aus den Förmchen gestürzt, nachdem Brodmehl oder Erbsen rein herausgenommen auf die zum Serviren bestimmte Platte gesetzt, und sogleich mit nachfolgendem Ragout eingefüllt: Zwei Kalbshirne werden in laues Wasser gelegt und abgehäutet, sodann mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Salz, einem halben Gläschen Essig, einem Lorbeerblatt, einer zerschnittenen Zwiebel und einer Zitronenschale zugedeckt eine halbe Stunde langsam gekocht. Nachdem man sie in dem Sud hat erkalten lassen, nimmt man sie heraus, und schneidet sie in kleine Würfel. Unterdeß wird von zwei Kochlöffel Mehl und vier Loth Butter eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) bereitet, und die Würfel einigemal darin aufgekocht, zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb darein gerührt, das Ragout nun sogleich noch heiß in obenbeschriebene Pastetchen gefüllt, dann die Deckelchen darüber gedeckt, und die Pastetchen heiß aufgetragen.

384. Blind gebackene Pastetchen mit Ragout von Kalbsmilchlein.

Die Milchlein werden abgewässert, in Salzwasser oder Fleischbrühe abgesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, fein gewürfelt, wie vorige in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) eine Viertelstunde aufgekocht und fricassirt, und die Pastetchen ganz nach voriger Nummer beendet.

385. Blind gebackene Pastetchen mit Kalbfleischklößchen.

Von Kalbfleischfarce (siehe diese) werden haselnußgroße Klößchen geformt, und auf eine mit Butter bestrichene flache Platte oder einen Deckel gelegt, bis die dazu bestimmte Farce verbraucht ist. Unterdeß wird Salzwasser oder Fleischbrühe siedend gemacht, und dann ein Schöpflöffel davon auf die über das Kochgeschirr schief gehaltene Platte gegossen, wodurch alle Klößchen auf einmal in die siedende Fleischbrühe glitschen. Darin dürfen sie nun eine halbe Viertelstunde durchziehen, aber nicht kochen, dann stellt man sie bei Seite, bereitet eine dickliche Fricasseesauce (Nr. 210), nimmt die Klößchen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Sauce, und füllt, nachdem sie gehörig damit vermengt worden sind, die ganz nach Nr. 383 bereiteten Pastetchen damit ein.

386. Blind gebackene Pastetchen von Austern und Fischklößchen.

Von einer guten Fischfarce (siehe diese) werden, wie in voriger Nummer angezeigt, Klößchen geformt, in kochendes halb Salzwasser halb Milch eingelegt, und wie vorige gesotten. So viel Pastetchen es geben soll, so viel Austern müssen genommen werden, nach Belieben auch mehrere. Diese werden mit einem dicken, festen Messer aufgestochen, die Bärte etwas abgeschnitten, die Austern

nun sammt ihrem Saft in ein kleines Kastrol genommen, und ein Glas weißer Wein dazu gegeben. So läßt man sie einige Minuten auf dem Feuer steif werden, macht dann eine fricassirte Buttersauce (Nr. 213), legt sie sammt dem Safte und den Fischklößchen darein, vermengt Alles gut, und füllt es noch heiß in die Pastetchen. — Die fricassirte Buttersauce muß dick bereitet werden, weil sie durch den Saft der Austern sehr verdünnt wird.

Anmerkung. In alle diese Pastetchen kann man einen Eßlöffel Kapern, auch Krebsschweife, und gewaschene, in Salzwasser abgekochte, klein verschnittene Morcheln legen.

387. Römische Pastetchen.

Hierzu hat man eine besondere, eiserne Form, welche einer obern Kaffeetasse ähnlich und gerippt ist. Diese wird in schwimmendes Schmalz gehängt und heiß gemacht. Unterdeß rührt man zwölf Loth Mehl mit Milch an, gibt drei Eier, zwei Loth zerlassene Butter und etwas Salz dazu, mengt dieß gut unter einander, und hilft, wenn es nöthig ist, mit so viel Milch nach, daß der Teig in der Dicke einem gewöhnlichen Pfannkuchenteige gleicht. In denselben wird nun das heiße, schnell mit einem Tuch abgewischte Eisen bis an den Rand getaucht, und gleich wieder herüber in das heiße Schmalz gehängt, wo das Pastetchen dann augenblicklich gebacken ist. Während es noch im Schmalz ist, schlägt man mit einem Kochlöffel auf den Stiel des Eisens, wodurch das Pastetchen herabfällt; dieses wird dann sogleich mit einer Gabel herausgenommen, und verkehrt, den Boden nach oben, auf eine Platte gelegt. So fahre man fort, bis der Teig aufgebraucht ist, hüte sich aber bei dem Eintunken, daß der Teig nicht über den Rand des Eisens gehe, weil in diesem Fall das Pastetchen nicht herunter zu nehmen wäre. Nun bäckt man auf dieselbe Weise zu den Pastetchen, welche

übrigens auch ohne Deckel gegeben werden können, die nöthige Anzahl Deckel, wobei nur immer der Boden des Eisens in das heiße Schmalz und den Teig getaucht wird, stellt erstere dann aufrecht auf die zum Auftragen bestimmte Platte, füllt sie mit jeder beliebigen Haschee von Fleischwerk oder den in Nr. 380 bis 386 beschriebenen Ragouts heiß ein, überdeckt sie mit den gebackenen Deckeln, oder überstreut sie, wenn sie ohne Deckel gegeben werden, mit gehackten, hartgesottenen Eiern und feingeschnittenem Schnittlauch, und gibt sie dann heiß zu Tisch.

388. Wandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Kalbsmilchleinragout.

Drei altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode werden in halb Wasser halb Milch eingeweicht, und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt. In ein Viertelpfund leicht gerührte gute süße Butter rührt man nun zwei ganze Eier und vier Eigelb, mengt hierunter das Brod nebst Salz und Muskatnuß, und gibt zuletzt noch behutsam das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Zu gleicher Zeit werden zwei große, gewaschene Kalbsmilchlein in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, und in feine Würfel geschnitten, dann in einem Stückchen Butter mit einem Kaffeelöffel fein gewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie vollends weich gedämpft, mit einem kleinen Eßlöffel Mehl eingestäubt, eine fein gewiegte Zitronenschale, ein Eßlöffel Kapern, etwas Salz und der Saft einer halben Zitrone daran gethan, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und kurz eingekocht. Nun streicht man kleine Förmchen oder auch gewöhnliche obere Kaffeetassen mit Butter aus, und füllt solche zur Hälfte mit der zuerst beschriebenen Masse, taucht dann ein Ei in's Wasser, und drückt damit in die Mitte eine Vertiefung, worein ein Eßlöffel von dem Ragout

kommt, das nun mit der übrigen Brodmasse bedeckt wird, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet, werden sie in eine flache Pfanne oder ein Kastrol neben einander gestellt, zwei Finger breit kochendes Wasser in das Kastrol gegossen, letzteres mit einem passenden Aufzugdeckel zugedeckt, und dieser mit Glut belegt. So werden sie eine halbe Stunde auf mäßigem Feuer gedämpft, und der Deckel dann abgehoben. Sind sie aufgestiegen und ist die Masse steif, so stürzt man sie auf die bestimmte warme Platte um, und gibt sie gleich zu Tisch. — Sie können auch im Backofen oder Bratrohr bereitet werden, doch müssen sie stets mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein, daß sie keine harte Kruste bekommen. — Werden sie als selbstständiges Gericht gegeben, so wird, jedoch nur fingerhoch, eine leichte Einmach- oder Fricasseesauce, worein klein verschnittene, weich gekochte Morcheln kommen, darunter gegossen.

389. Wandeln von Brod mit Ragout und Krebs.

Wenn die Wandeln wie vorige bereitet sind, müssen die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter (Nr. 201) bestrichen werden. Hat man genugsam Vorrath von letzterer, so nimmt man solche auch zum Leichtrühren statt der gewöhnlichen Butter. Die Krebsschweifchen werden, wenn die Wandeln umgestürzt sind, oben darüber gelegt. — Gibt man die Wandeln als selbstständiges Gericht, so wird eine Krebssauce (Nr. 249) darunter gegossen.

390. Wandeln von Brod mit Hirnragout.

Diese unterscheiden sich nur durch das Ragout von den beiden vorhergehenden. Es wird auf folgende Weise bereitet: Wenn die Hirne abgewaschen und abgehäutet sind, werden sie in Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig, einem Lorbeerblatt, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, etwas

Muskatblüte und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde durchgekocht, dann zum Erkalten gestellt, herausgenommen, und in kleine Würfel geschnitten. Nun werden in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich darin gedämpft (doch so, daß die Zwiebel noch weiß ist), hierauf mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, einige Minuten damit geröstet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe, dem geschnittenen Hirn, ganz wenig Salz, Muskatnuß, fein geschnittener Zitronenschale und Kapern einigemal aufgekocht, zwei mit einem Löffel Wasser verklopfte Eigelb darein gerührt, und das Ganze alsdann wie bei vorigen angezeigt verwendet.

391. Wandeln von Reis mit Ragout.

Ein halb Pfund Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht, dann abgeschüttet, mit guter Fleischbrühe eine Stunde weich und dick eingekocht, zwei Loth Butter darein gerührt, der Reis nun in eine Platte umgestürzt, und zum Erkalten gestellt. Unterdeß rührt man sechs Loth Butter leicht ab, gibt dazu zwei ganze Eier und vier bis fünf Eigelb, rührt darunter dann den erkalteten Reis nebst zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vermischt zuletzt damit behutsam den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß. Die Tassen oder Förmchen werden nun dick mit Butter bestrichen, zur Hälfte mit der beschriebenen Reismasse eingefüllt, mit einem vorher in Wasser getauchten Ei eine Vertiefung gemacht, darein ein Eßlöffel Kalbsmilchlein- oder Hirnragout (Nr. 388 und 390) gefüllt, dieß mit dem gekochten Reis bedeckt, die Wandeln wie Nr. 388 gekocht, auf die Platte umgestürzt, etwas weiße Einmachsauce (Nr. 209) darunter gegeben, und die übrige Sauce extra dazu servirt.

392. Wandeln von Reis mit Ragout und Brockelerbsen.

Die Becher oder Förmchen werden dick mit Krebsbutter (Nr. 201) ausgestrichen, mit schönen grünen, in Salzwasser schnell abgekochten Brockelerbsen leicht ausgestreut, diese an den Wänden in die Butter eingedrückt, und die Förmchen mit obenbeschriebenem gekochten Reis zur Hälfte eingefüllt. Nun wird mit einem genäßten Ei in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel von dem Ragout Nr. 388 oder 390, worein zwei Eßlöffel verschnittene Krebsschweifchen gerührt wurden, gelegt, dieß wieder mit dem Reis bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll werden, sodann die Wandeln wie Nr. 388 gekocht, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 209), worein gekochte verschnittene Morcheln oder auch gedämpfte Champignons gelegt wurden, dazu servirt.

393. Wandeln von Kartoffeln mit Ragout.

Weich gekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb getrieben, dann, bis sie erkaltet sind, ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, worauf ein Pfund Kartoffeln nebst sechs bis sieben Eiern, zwei Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß unter die Butter schaumig gerührt wird. Nun werden kleine Förmchen oder Tassen mit Butter ausgestrichen, mit der Kartoffelmasse bis zur Hälfte gefüllt, dann mit einem genäßten Ei in der Mitte eine Vertiefung gemacht und in diese ein Eßlöffel Kalbsmilchleinragout (Nr. 388) gethan, und nun wieder mit der Kartoffelmasse, doch nicht ganz voll, aufgefüllt. Nachdem alle so hergerichtet sind, werden die Wandeln wie die von Nr. 388 gedämpft, sodann auf die Platte umgestürzt, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) oder auch trocken servirt.

394. Wandeln von Nudeln und Kalbsmilchlein.

Hierzu wird dieselbe Masse wie bei dem Pudding Nr. 400 verwendet, die mit Butter bestrichenen Förmchen nicht ganz voll damit eingefüllt, die Wandeln dann wie Nr. 388 gedämpft und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) zu Tisch gegeben. — Es sieht sehr schön aus, wenn die Förmchen mit Krebsbutter (Nr. 201) bestrichen werden; alsdann wird statt der gewöhnlichen Butter — Krebsbutter genommen, und eine fricassirte Krebssauce (Nr. 211) darüber angerichtet.

395. Wandeln von Schnepfen oder Rebhühnern.

Wenn die Förmchen mit Butter ausgestrichen sind, werden sie mit der Masse, welche bei dem Pudding Nr. 402 beschrieben ist, eingefüllt, die Wandeln wie Nr. 388 gedämpft, dann auf die Platte umgestürzt, und eine braune Einmachsauce (Nr. 208), worein der Saft einer halben Zitrone und einige Eßlöffel Bratenbrühe gegeben wurden, oder eine Trüffelsauce (Nr. 225) dazwischen angerichtet.

396. Wandeln von Spinat.

Die Förmchen werden dick mit Butter ausgestrichen, und mit der beim Spinatpudding (Nr. 404) näher bezeichneten Masse nicht ganz voll eingefüllt. Nun dämpft man die Wandeln wie Nr. 388, stürzt sie sodann um, und richtet eine weiße Einmachsauce (Nr. 209), worin abgekochte verschnittene Morcheln oder gedämpfte Champignons sind, dazwischen an. — An den Boden der bestrichenen Förmchen kann eine mittlere Scheibe von einem erkalteten, hart gesottenen Ei gelegt und die Masse darauf eingefüllt werden, was hübsch aussieht.

397. Wandeln mit Creme (Bechamelle.)

Sechs Loth Butter und vier Loth fein geschnittener Speck werden mit vier mittelgroßen, in Scheiben ge-

schnittenen Zwiebeln, einem Pfund Fleischabfällen, die von jeder Gattung, aber nicht zu häutig sein dürfen, und etwas Salz auf's Feuer gesetzt, und langsam angebraten, dieß dann mit drei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit zwei bis drei Schöpflöffel kräftiger Fleischbrühe abgerührt und aufgefüllt. Nun gibt man eine kleine Messerspitze Safran, Muskatblüte und ein Lorbeerblatt darein, läßt Alles anderthalb bis zwei Stunden langsam kochen, und treibt es dann mit dem Fleisch durch's Sieb. Hierauf werden sechs ganze Eier und vier Eigelb gut verklopft, das Durchgetriebene, welches ungefähr eine Maß sein muß, darein gerührt, die mit Butter bestrichenen Förmchen oder Kaffeetassen damit nicht ganz voll gefüllt, die Wandeln wie Nr. 388 angezeigt gedämpft, alsdann auf die Platte angerichtet, und nach Belieben eine Fricasseesauce (Nr. 210) darunter gegossen.

398. Wandeln von Kartoffeln und Käs.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, dann zwei ganze Eier und vier Eigelb, vier Loth geriebener Parmesankäs, zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz, Pfeffer, vier Eßlöffel süßer Rahm und ein Pfund abgekochte, heiß durch's Sieb gedrückte oder auch kalt geriebene Kartoffeln dazu gegeben, Alles gut unter einander gerührt, und zuletzt noch das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt. Die mit Butter bestrichenen Förmchen werden nun mit Brodmehl ausgestreut, mit der Masse nicht ganz voll eingefüllt, und die Wandeln wie Nr. 388 beendet. Man kann sie auch, wenn sie eingefüllt sind, in heißem Backofen backen. — Hierzu wird zerlassene Butter, in welcher etwas Salz aufgekocht worden, besonders servirt.

399. Kartoffelpudding mit Häring oder Schinken.

Nachdem die Kartoffeln weich gekocht, geschält, und

gleich heiß durch's Sieb getrieben sind, stellt man sie zum Erkalten. Unterdeß werden sechs Loth Butter leicht gerührt, ein Pfund von den erkalteten Kartoffeln, sechs bis sieben Eier, drei Eßlöffel Mehl, und Muskatnuß darunter gerührt, bis die Masse schaumig ist, dann ein halber, in kleine Würfel geschnittener Häring, oder sechs Loth fein gewiegter Schinken, mit einem Eßlöffel fein gewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie in zwei Loth fein geschnittenem, halb zerlassenen Speck abgedämpft, nach einigem Erkalten unter die Masse gerührt, und diese in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder eine bestrichene Serviette gefüllt, doch so, daß noch handbreit Raum bleibt, hierauf Form oder Serviette gut verschlossen oder zugebunden, und eine Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nach dieser Zeit wird der Pudding herausgenommen, auf eine Platte umgestürzt, und von der Seite eine mit Zitronensaft abgeschärfte weiße Einmachsauce (Nr. 209) oder eine verdünnte, gleichfalls mit Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce oder Jus (Nr. 2) daran gegossen. — Hierzu kann man auch kalte Kartoffeln verwenden, welche dann gerieben werden.

Anmerkung. Bei allen in einer Form gekochten Puddings muß man, nachdem sie eingefüllt sind, die Form mit ihrem Deckel gut verschließen, in das Kastrol, worein sie gestellt werden, drei Finger breit kochendes Wasser geben, und ersteres fest zudecken, damit kein Dampf hinausgehe, weil die Puddings mehr gedämpft als gesotten werden müssen; auch ist es sehr gut, wenn etwas Glut auf dem Deckel ist. Das Wasser soll fortwährend langsam sieden, jedoch nicht zu stark kochen, indem sonst die Masse aus der Form herausläuft. Sollte es gänzlich eingekocht sein, so müßte man noch so viel kochendes Wasser, als vorher darin war, nachgießen. Im Fall man die Puddings (es ist hier natürlich nur von den gesalzenen die Rede) in einer Serviette kocht, müssen sie in vieles kochendes Salzwasser gehängt und fest zugedeckt werden. Eine feine Masse darf man nie in einer Serviette kochen.

400. Nudelpudding mit Kalbsmilchlein.

Von einem ganzen Ei und einem Eigelb wird ein Nudelteig (Nr. 11) bereitet, welchen man fein auswalzt und nach dem Abtrocknen ziemlich grob schneidet. Die Nudeln werden nun in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet, einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, und dann in einen Seiher gegossen, wo man sie ablaufen läßt. Unterdeß kocht man zwei Kalbsmilchlein in Salzwasser ab, legt sie dann in kaltes Wasser, häutet sie ab, schneidet sie in kleine Würfel, und dämpft sie mit einem Eßlöffel fein gewiegter Zwiebel und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter weich. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, worein dann sechs Eigelb, ein halber Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß, und zuletzt die erkalteten Milchlein und die Nudeln kommen. Dieß alles gibt man, nachdem es gut untereinander gemengt ist, in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder in eine Serviette, und siedet es eine Stunde langsam in kochendem Wasser. Nach dieser Zeit wird der Pudding fertig sein, was man daran erkennt, wenn die Masse sich fest anfühlen läßt; ist er noch weich, so wird er sogleich wieder verschlossen, und noch eine Viertelstunde gesotten. Er wird auf die Platte umgestürzt, mit weißer Einmachsauce (Nr. 209), worein ein halber Schöpflöffel verschnittene Kalbsmilchlein gegeben, von der Seite begossen, und gleich aufgetragen.

401. Krebspudding.

Drei altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) werden in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, ein schwacher Schoppen kochende Milch darüber gegeben, und dieß sogleich bedeckt. Nun wird ein Viertelpfund Krebsbutter (Nr. 201) leicht gerührt, sechs Eigelb darein gemengt, solches nebst zwei Eßlöffel fein geschnittenen, in

Butter abgedämpften Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel fein gewiegter Zitronenschale an das inzwischen erkaltete, durchaus weiche Brod gerührt, und hierunter dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß gemengt. Diese Masse füllt man nun sogleich in eine dick mit Krebsbutter bestrichene Form nicht ganz voll ein, und siedet sie wohl verschlossen in kochendem Wasser langsam eine Stunde. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Pudding auf die bestimmte Platte umgestürzt, mit Krebsschweifchen besetzt, und von der Seite eine fricassirte Krebssauce (Nr. 211) daran gegossen. — Ein besonders hübsches Aussehen gewinnt der Pudding, wenn in die bestrichene Puddingform vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von Morcheln, Krebsschweifchen und Petersilienblättchen geordnet wird.

402. Pudding von Schnepfen oder Rebhühnern.

Von dem Gerippe einer gebratenen Schnepfe oder eines Rebhuhns, auch von Resten übriggebliebenen wilden Geflügels, wird ein Viertelpfund Fleisch gelöst und in feine Würfel geschnitten, das Gerippe dann im Mörser fein gestoßen. Nun werden in sechs Loth Butter zwei Eßlöffel fein gewiegte Zwiebeln und eben so viel Petersilie weich gedämpft, das gestoßene Gerippe nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegeben, und dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf es durch's Sieb getrieben, und zum Erkalten gestellt wird. Unterdeß werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten und in heißem Schmalz geröstet, in die erkaltete, nicht mehr als einen Schoppen betragende Sauce sechs Eier gequirlt, ein wenig Salz, Muskatnuß und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu gegeben, dieß verklopft über die gerösteten Brodwürfel gegossen, das

Schnepfen- oder Rebhühnerfleisch darein gelegt, und das Ganze gut untereinander gerührt. So läßt man es eine halbe Stunde stehen, worauf es in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, wohl verschlossen, und in kochendem Wasser eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht wird. Alsdann stürzt man den Pudding auf eine Platte um, und gießt von der Seite eine kräftige braune Einmachsauce (Nr. 208) daran, in welche man noch einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe und den Saft einer halben Zitrone gibt.

403. Trüffelpudding mit wildem Geflügel.

Es wird dieselbe Masse wie bei Nr. 402 bereitet, alsdann sechs Loth rein gewaschene, abgeschälte, blätterartig geschnittene, im Mörser mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem Brei verstoßene Trüffeln darein gerührt, der Pudding wie vorhergehender beendet, und mit einer Trüffelsauce (Nr. 225) zu Tisch gegeben.

404. Spinatpudding.

Zwei große Schöpflöffel abgebrühter, fein gewiegter Spinat werden in zwei Loth Butter und zwei Kochlöffel Mehl eine Viertelstunde gedünstet, und dann kalt gestellt. Nun werden sechs Loth Butter leicht gerührt, sieben Eigelb, der Spinat, Salz, Muskatnuß und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben, diese Masse dann in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine Stunde langsam gesotten. Hierauf nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn auf die Platte um, und gießt von der Seite eine weiße Einmachsauce (Nr. 209), worein ein halber Schöpflöffel abgekochte, fein würflig geschnittene Kalbsmilchlein gegeben wurden, darein. — Wird gewöhnlich mit eingemachten Hühnern belegt.

405. Fleischstrudel.

Von zwei Eiweiß, einem Gläschen lauwarmem Wasser, zwei Loth Butter, einer Messerspitze Salz und der gehörigen Quantität feinem Mehl wird ein glatter, nicht zu fester, nudelteigähnlicher Teig gearbeitet, dieser dann mit einem warmen Geschirr bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Hierauf walzt man ihn, so lange er noch warm ist, mit dem Wallholz dünn aus, legt ihn auf ein reines Tuch, welches öfters auf ein festes Kissen gebreitet wird, und zieht ihn dann mit den Händen behutsam, damit keine Löcher entstehen, papierdünn aus. Nun wird ein halb Pfund übriggebliebener Braten oder anderes gutes Fleisch sehr fein gewiegt, mittlerweile ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in sechs Loth Butter gedämpft, und hierauf nebst fünf Eiern, zwei Eßlöffeln Semmelmehl, Salz, Muskatnuß und fein gewiegter Zitronenschale an das Fleisch gerührt. Mit dieser Masse bestreiche man gleichförmig den ganzen, ausgezogenen Teig, hebe sodann das Tuch auf der einen Seite mit beiden Händen in die Höhe, und lasse den Teig, einer Wurst ähnlich, über sich selbst zusammen rollen, lege den Strudel in ein mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder einen Tiegel schneckenförmig ein, gieße einen Schöpflöffel siedende Fleischbrühe daran, und lasse solchen in der Röhre gut zugedeckt, oder auf dem Herd auf Kohlen langsam dämpfen; im letztern Falle kommt ein Aufzugdeckel mit Kohlen darüber. Nach einer Stunde wird er fertig sein, wo dann die Brühe ganz daran eingekocht sein muß; doch ist während dieser Zeit einigemal nachzusehen, ob die Brühe nicht gänzlich vor der bestimmten Zeit eingekocht ist, in welchem Fall man dann noch etwas Fleischbrühe nachgießt. Man hebt ihn nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte heraus. In den zurückgebliebenen Saft werden zwei Loth

Butter gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl einigemal darin umgerührt, dieß mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, etlichemal durchgekocht, mit einigen Tropfen Zitronensaft gesäuert, durch's Sieb in eine Sauciere gegossen, und mit dem Strudel zu Tisch gegeben. — Er kann auch im Backofen bereitet werden, wo man ihn dann nicht zudeckt, und während er gedämpft wird öfters mit Butter bestreicht.

406. Hühnerstrudel.

Der Teig wird bereitet und ausgezogen wie der in vorhergehender Nummer. Hierauf wird von übriggebliebenen Hühnern das Fleisch von den Rippen abgelöst, fein verwiegt, dann zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie in sechs Butter weich gedämpft, und dieß nebst Salz, Muskatnuß, zwei ganzen Eiern, drei Eigelb und dem Saft einer halben Zitrone unter das Hühnerfleisch gerührt. Den auf einem Tuch ausgebreiteten Nudelteig überstreicht man nun gleichdick mit dieser Farce, und rollt ihn zusammen. Im Uebrigen wird dieser Strudel ganz wie vorhergehender behandelt und beendet.

407. Lungenstrudel.

Eine halbe Kalbslunge wird in Salzwasser mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern zwei Stunden langsam weich gekocht, und in dem Sud zum Erkalten gestellt. Hierauf wird sie herausgenommen, abgetrocknet, der Knorpel herausgeschnitten, die Lunge ganz fein verwiegt, in sechs Loth Butter auf schwachem Feuer eine Viertelstunde geröstet, dann in eine Schüssel gebracht, mit Salz, Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie, fein gewiegter Zitronenschale und ein wenig Zitronensaft gewürzt, zwei ganze Eier und zwei Eigelb darein gerührt, und kalt gestellt. Unterdeß wird ein Teig bereitet und ausgezogen

wie bei Nr. 405, das Lungenmus durchaus gleichdick daraufgestrichen, das Ganze übereinander gerollt, und der Strudel wie vorhergehender beendet.

408. Krebsstrudel.

Zwei bis drei Kalbsmilchlein werden in Salzwasser abgekocht, abgehäutet, fein verwiegt, und mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in einem Stückchen Butter gedämpft. Nun wird von fünfzehn bis zwanzig Stück Krebsen eine Krebsbutter (Nr. 201) bereitet, und damit der vorhergehend beschriebene, ausgebreitete Strudelteig überstrichen, die übrige Krebsbutter nebst zwei Eßlöffeln Semmelmehl, drei ganzen Eiern, zwei Eigelb, Salz und Muskatnuß an die erkalteten Milchlein gerührt, der Kuchen damit gleichmäßig überstrichen, übereinander gerollt, und der Strudel wie Nr. 405 vollends fertig gemacht. Wenn er angerichtet ist, wird in den zurückgebliebenen Saft ein Eßlöffel Krebsbutter statt der gewöhnlichen Butter gerührt.

409. Grüne Strudel oder Maultaschen.

Es wird ein Strudelteig bereitet wie bei vorhergehenden, jedoch nicht so fein ausgezogen, auch kann ein Nudelteig verwendet werden, welcher dann so fein wie möglich ausgewalzt wird. Nun werden drei Handvoll Spinatblätter, eine Handvoll Petersilie, einige zarte Zwiebelrohre und eine ganze Zwiebel gewaschen, fein gewiegt, dann fest ausgedrückt und in einem Stückchen Butter eine Viertelstunde gedämpft, unterdeß für drei Kreuzer altgebackene Semmeln (Kreuzerbrode) abgeschält, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und zu dem Grünen gegeben, einige Minuten noch damit gedämpft, und das Ganze sodann zum Erkalten gestellt. Hierauf rührt man fünf Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, streicht die Masse

gleichförmig über den indeß ein wenig getrockneten Teig, rollt den Strudel übereinander, und drückt ihn in gleiche, drei Finger breite Stücke mit dem Kochlöffelstiel ab, welche dann abgeschnitten, eine Viertelstunde in kochendem Salzwasser abgekocht, nun mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen und auf die zum Serviren bestimmte Platte angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Brodbröseln abgeschmälzt werden. — Diese Strudel kann man, nachdem sie abgekocht sind, in ein etwas tiefes Kastrol, worin vier Loth Butter zerlassen wurden, legen, etwas Butter darüber schneiden, und sie zugedeckt im Ofen noch eine Viertelstunde aufziehen. Nach Belieben kann auch vier Loth in feine Würfel geschnittener, gelb gerösteter Speck sammt dem Fett, oder fein gehacktes, gebratenes Fleisch unter das Grüne gerührt werden.

410. Gefüllte Flädlein mit Fleisch.

Von drei Eiern werden Flädlein gebacken (siehe Nr. 25), diese mit derselben Fleischfarce überstrichen, welche bei dem Fleischstrudel (Nr. 405) beschrieben ist, zusammengerollt, und schneckenartig oder auch länglich in ein flaches Kastrol eingelegt. Die übrige Behandlung ist dieselbe, wie bei Nr. 405, nur sind die Flädlein längstens in einer halben Stunde fertig.

411. Gefüllte Omeletten (Pfannkuchen) mit Haschee von Kalbfleisch (Kalbfleischbrei).

Drei Kochlöffel Mehl werden mit einem Schoppen Milch glatt abgerührt, dann sechs Eier und ein wenig Salz darein gethan, und dieß zusammen gut verklopft. Nun wird nußgroß Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Hälfte des Teiges darein gegossen und schön gelb gebacken, dann behutsam umgewendet und eben so gebacken. Gleichergestalt verfährt man mit der andern

Hälfte Teig. Jeder dieser zwei Kuchen wird sogleich mit heißem Kalbfleischbrei (Nr. 519) überstrichen, von beiden Seiten überschlagen, auf eine Platte angerichtet, und von der Seite ein halber Schöpflöffel heiße Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe verdünnt und mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschärft wurde, daran gegossen. — Diese Omeletten können auch mit einem Haschee von Hühnern oder Lungen gefüllt werden.

412. Gefüllte Omeletten mit Rühreí und Sardellen.

Es wird der nämliche Teig bereitet wie bei vorhergehenden, derselbe ebenfalls in zwei Kuchen gebacken, und diese zugedeckt warm gestellt. Nun wird von sechs Eiern, vier Loth Butter, einer Kaffeetasse Rahm, Salz, Muskatnuß und vier Loth geputzten, ausgegräteten, fein geschnittenen Sardellen ein Rührei (siehe dieses) gemacht, damit die Omeletten gleichmäßig überstrichen, solche von beiden Seiten überschlagen, dann angerichtet, und von der Seite etwas verdünnte, mit ein wenig Zitronensaft abgeschärfte, heiße Bratenbrühe daran gegossen.

413. Omeletten mit Kartoffeln und Speck.

Man rührt zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, und mengt darunter vier Eier, zwei Handvoll gekochte, geriebene Kartoffeln und Salz. Nun wird vier Loth fein würflig geschnittener Speck mit einem Stückchen Butter oder Schmalz in einer großen flachen Pfanne geröstet bis er leicht gelb geworden, dann eine klein geschnittene Zwiebel ein wenig darin abgedämpft, die abgerührte Masse dazu gegeben, das Ganze unter öfterem Aufheben mit dem Backschäufelchen auf beiden Seiten gelb gebacken, und hierauf sogleich heiß aufgetragen.

414. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Sechs Eßlöffel feines Mehl werden mit fünf Eiern,

11*

dem nöthigen Salz und einem Schoppen kalter Milch zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig glatt angerührt. Hierauf lasse man in einer breiten Omelettenpfanne zwei Loth Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig fingerdick darein, backe den Kuchen schön gelb, steche ihn sodann mit dem Backschäufelchen in kleine Stücke ab, kehre diese um, und backe solche auch von der andern Seite schön gelb. Ist dieß geschehen, so wird der Schmarn angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. — Diesen Schmarn kann man eben so gut in einer dick bestrichenen Bratpfanne im Ofen backen. Wenn er schön gelb ist, wird er umgewendet und mit dem Backschäufelchen zu kleinen Stückchen abgestochen, welches Verfahren einigemal wiederholt werden muß. Nach Verlauf einer halben Stunde wird er fertig, nämlich die Stückchen von allen Seiten schön gebacken sein. Man richtet ihn dann an, und gibt ihn gleich heiß zu Tisch.

415. Eierkuchen oder Kuchenmichel.

Man rührt sechs große Eßlöffel feines Mehl mit kalter Milch glatt an, klopft sechs bis acht Eier nebst etwas Salz darunter, und verdünnt dieß mit Milch, bis der Teig so flüssig wie ein Flädleinteig (Nr. 25) ist. Ein kupfernes Blech oder ein anderes flaches Geschirr wird nun dick mit Butter bestrichen, der Teig kaum zwei Finger hoch darein gefüllt, kleine Stückchen Butter darauf herumgelegt, und der Kuchen in heißem Backofen gebacken.

416. Eierkuchen auf feinere Art.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann fünf große Eßlöffel Mehl, acht Eigelb nebst etwas Salz darunter geklopft, dieß mit Milch zu einem Teig abgerührt, der in der Dicke einem Flädleinteig (Nr. 25)

gleicht, und hierauf der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß behutsam darunter gemischt. Nun füllt man den Teig in ein gut mit Butter bestrichenes Tortenblech oder in eine Bratkachel, und bäckt ihn sogleich in heißem Ofen.

417. Semmelschmarn oder Bettelmann.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden in dünne Scheiben geschnitten, und unter denselben Teig, wie er bei Nr. 414 beschrieben, gemengt, nur muß letzterer etwas dünner bereitet werden: man nimmt nämlich statt sechs nur zwei Eßlöffel Mehl. Sodann wird eine Bratkachel dick mit Butter bestrichen, der Teig darein gegossen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

418. Semmelschmarn auf andere Art.

Nachdem drei altgebackene Kreuzerbrode in feine Scheiben geschnitten, wird an letztere ein mit etwas Salz und fünf bis sechs Eiern gut verklopfter Schoppen Milch gegossen, dann eine Bratkachel dick mit Butter ausgestrichen, die geweichten Scheiben darein gefüllt, ein Stückchen Butter darauf verschnitten, und der Schmarn im Rohr oder Backofen zu schöner Farbe gebacken.

419. Eierkuchen.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, nun ein mit sechs Eiern gut verrührter Schoppen Milch daran gegossen, und dieß eine Stunde stehen gelassen, wo man es dann etwas salzt und locker untereinander mengt. Unterdeß macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, gießt die Masse darein, und läßt den Kuchen zugedeckt schön gelb backen. Ist er auf einer Seite gelb, so wird er behutsam auf eine Platte umgestürzt, wieder etwas Schmalz in die Pfanne gegeben, und der Kuchen auf der ungebackenen Seite ebenfalls gelb gebacken.

420. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Man schneide drei Milchbrode zu dünnen Suppenschnitten, gieße einen Schoppen Milch darüber, und lasse dieß eine Weile stehen. Nun verklopfe man acht Eier mit etwas Salz, gieße sie an die Schnitten, gebe eine halbe Handvoll fein geschnittenen Schnittlauch dazu, rühre Alles ganz locker durcheinander, und backe den Kuchen ganz wie vorhergehenden.

421. Schmalzbrod.

Es werden drei altgebackene Kreuzerbrode fein eingeschnitten, ein Schoppen siedende Milch darüber gegossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis das Brod etwas weich geworden ist. Dann wird Schmalz heiß gemacht, das Brod darin gelb geröstet, vier mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eier darüber gegossen, das Ganze noch einigemal umgekehrt, ein wenig gesalzen, und dann angerichtet.

422. Abgeschmälzte Nudeln oder Hosenbändel.

Von Nudelteig (Nr. 11) werden möglichst dünne Flecke ausgewalzt, auf ein ausgebreitetes Tuch gelegt, und nachdem sie etwas abgetrocknet, auf einem Backbrett in halbfingerbreite Nudeln geschnitten, oder mit dem Backrädchen abgerädelt. Diese überkocht man einigemal in vielem siedenden Salzwasser, gießt sie hierauf in einen Durchschlag, und richtet sie so trocken als möglich auf die Platte an. Unterdeß wird eine Handvoll ganz fein geschnittene, ungekochte Nudeln oder eben so viel geriebenes Brod in einem Stück Butter oder Schmalz gelb geröstet, und die Nudeln dann damit abgeschmälzt. — Werden zu jedem Ragout, besonders aber zu sauren Fischen gegeben.

423. Geröstete Nudeln.

Vorgehende, in Salzwasser gekochte Nudeln werden

in einen Durchschlag gegossen, dann in eine Schüssel gethan, und hierauf, so lange sie noch warm sind, drei Eier, drei Loth Butter und etwas Salz daran gerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer Bratpfanne heiß gemacht, die Nudeln darin gelb gebraten, dann mit dem Backschäufelchen zu Stückchen abgestochen, diese umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebraten, und zuletzt auf eine warme Platte aufgehäuft angerichtet.

424. Nudelkuchen.

Die Nudeln werden ganz wie in Nr. 422 gekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, mit frischem Wasser abgekühlt, wenn sie gehörig trocken sind in eine Schüssel genommen, und fünf bis sechs gut verklopfte Eier nebst dem gehörigen Salz daran gerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln darein gegeben, schön gelb gebacken, und auf eine Platte umgestürzt, alsdann noch ein Stückchen Schmalz heiß gemacht, und darin der Kuchen auch auf der ungebackenen Seite schön gelb gebacken.

425. Schinkenfleckchen.

Von zwei Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig (Nr. 11) bereitet, welchen man zu papierdünnen Kuchen auswalzt. Nachdem solche abgetrocknet sind, werden sie in kleine, viereckige Fleckchen geschnitten, diese fünf bis sechs Minuten in Salzwasser abgekocht, in einen Durchschlag abgeschüttet, und mit frischem Wasser abgekühlt. Nun wird ein Viertelpfund Schinken fein gewiegt, eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen, darauf eine Lage Fleckchen gegeben, diese mit Schinken, etwas Salz und Muskatnuß überstreut, und hierüber dann wieder Fleckchen gelegt. So fährt man abwechslungsweise fort, bis Beides zu Ende,

und mit Fleckchen bedeckt ist, schneidet dann sechs Loth Butter in Blättchen darauf, und bäckt das Ganze in heißem Ofen leicht gelb, worauf es in der Form zu Tisch gegeben wird.

426. Schinkenfleckchen mit saurem Rahm.

Wie vorgehende zubereitete Fleckchen werden, wenn sie abgekühlt sind, auf ein Brett auseinander gelegt, unterdeß ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, dann fünf Eier, ein halber Schoppen saurer Rahm, Salz, Muskatnuß, ein Viertelpfund fein gewiegter Schinken und die Fleckchen darein gegeben, Alles gut untereinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, und hierauf mit der Form zu Tisch gegeben.

427. Maccaroni mit saurem Rahm.

Ein halb Pfund Maccaroni (am besten italienische) werden in vielem kochenden Salzwasser weich gekocht, hierauf in demselben Wasser eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und dann in einen Durchschlag abgeschüttet. Unterdeß werden sechs Loth Butter mit einem Kochlöffel Mehl langsam weiß geröstet, mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt, aufgekocht, die abgetrockneten Maccaroni nebst sechs Loth geriebenem Parmesankäs gut darunter gemengt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und auf eine warme Platte oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

428. Maccaroni mit Käs.

Die nach vorhergehender Nummer gekochten und abgeschütteten Maccaroni gießt man, nachdem sie eine halbe Stunde bei Seite gestellt waren, in einen Durchschlag,

und läßt sie hier abtropfen. Nun wird eine Form oder Schüssel mit Butter bestrichen, eine Lage Maccaroni darauf gegeben, diese mit geriebenem Parmesankäs überstreut, hierauf kommt wieder eine Lage Maccaroni, und so wird fortgefahren, bis die Form voll, und mit Maccaroni bedeckt ist. Im Ganzen darf sechs Loth Parmesankäs verwendet werden. Alsdann schneidet man ein Viertelpfund Butter darüber, und bäckt das Ganze im Ofen zu schön gelber Farbe. — Werden die Maccaroni in der Form gegeben, so wird um letztere eine reine Serviette gebunden.

429. Spätzchen.

Zwei Pfund Mehl, werden mit zwei Eiern, Salz und Milch zu einem zähen Teig angerührt, gut abgeschlagen, und wie in Nr. 19 beschrieben in vieles kochendes Salzwasser getrieben. Sobald die Spätzchen in die Höhe kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf die Platte an, und gießt in Butter gelb geröstetes, geriebenes Brod darüber.

430. Geröstete Spätzchen.

Bereitet man wie vorhergehende. Wenn sie in die Höhe kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt, dann zum Ablaufen in einen Seiher geschüttet, und hierauf auf ein Brett auseinander gelegt. Sind sie gehörig trocken, so macht man in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz heiß, legt die Spätzchen darein, und bratet sie unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden drei bis vier Eier, mit einem Eßlöffel Milch und etwas Salz gut verklopft, über die Spätzchen gegossen, diese nun noch einigemal umgekehrt, unten schön gelb gebraten, dann von der Pfanne auf die Platte umgestürzt, und in der Form eines Kuchens zu Tisch gegeben.

431. Butterspätzchen.

Ein Pfund feines Mehl wird mit lauer Milch, sechs Loth zerlassener Butter, vier Eiern und etwas Salz zu einem gewöhnlichen zähen Teig angerührt und abgeschlagen, dann ein hölzernes Brett in's Wasser getaucht, der Teig darauf geleert, das Ende des Brettes auf den Rand des Kochgeschirrs gelegt, und mit dem Messer kleine Spätzchen in's kochende Salzwasser abgeschnitten. Nachdem sie einigemal überwallt sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und gewöhnlich im Kranz um gebratenes Fleisch gelegt. — Sie können auch wie in voriger Nummer beschrieben geröstet werden.

432. Reismeridon.

Ein halb Pfund ausgelesener Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres hierauf wieder davon abgeschüttet, und nun so viel siedende Milch an den Reis gegossen, daß derselbe bedeckt ist, worauf man ihn ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunden darin weich dämpft, so zwar, daß das Ganze trocken geworden, die Körner aber noch ganz sind. Nun wird ein Viertelpfund Butter, Salz, Muskatnuß und fünf bis sechs Eier darunter gemengt, auf dem Feuer so lange hierin gerührt, bis der Reis dadurch verdickt ist, und damit dann eine dick mit Butter ausgestrichene Auflaufform in der Art ausgefüttert, daß der Boden und die Wände zwei Finger dick mit Reis bedeckt sind und in der Mitte ein großer leerer Raum bleibt, welcher mit einem Eingemachten mit dicker Sauce, z. B. eingeschnittenem Fleisch, eingemachten Hühnern oder Tauben ausgefüllt wird. Man gießt ein paar Eßlöffel Sauce daran, bedeckt das Ganze mit Reis, bäckt solches in nicht zu heißem Ofen schön gelb, stürzt es hierauf auf eine Platte um, und gibt es gleich zu Tisch.

433. Florenzer Reis.

Ein Viertelpfund Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dieses wieder abgeschüttet, und hierauf so viel kochende Milch daran gegossen, daß der Reis handbreit damit bedeckt ist. So läßt man ihn nun langsam weich und dick einkochen. Dann werden vier Eigelb, vier Loth geriebener Parmesankäs, Salz und vier Loth Butter darunter gemengt, der Reis auf die warme Platte angerichtet, mit gebratenen Cotelettes oder gebratenen kleinen Vögeln belegt, und in einer Sauciere heiße, mit etwas Fleischbrühe verdünnte Bratensauce, in welcher ein nußgroßes Stückchen Butter verrührt worden, extra dazu gegeben.

434. Gestürzter Reis mit Schinken.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgegossen, und er nun mit so viel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, daß er handbreit damit bedeckt ist. So läßt man ihn nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer gelben Rübe, einer halben Messerspitze Safran und ein klein wenig Salz eine halbe Stunde langsam kochen. Nach dieser Zeit wird er weich und dick eingekocht sein, worauf ein Viertelpfund fein gewiegter Schinken und vier Loth Butter darunter gemengt werden; dann wird er in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform fest eingedrückt, in den heißen Ofen gestellt, wenn er durchaus heiß geworden auf eine warme Platte umgestürzt, und mit einer Fricasseesauce (Nr. 210) zu Tisch gegeben.

435. Gestürzter Reis mit Geflügel.

Wenn der Reis wie vorhergehender gekocht ist, wird der Boden einer dick mit Butter bestrichenen Auflaufform

damit fest bedeckt, dann eine Lage in Stückchen geschnittene gedünstete junge Hühner, Enten u. s. w. darauf gegeben, diese wieder mit Reis bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und zuletzt mit Reis bedeckt ist. Nun läßt man den Reis im Ofen durchaus heiß werden, stürzt ihn auf eine warme Platte um, und gibt ihn mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) zu Tisch.

436. Polenta.

In eine Maß siedendes Wasser rühre zwei Schoppen Polentamehl, gebe ein Stückchen Butter und etwas Salz dazu, und koche dieses unter fortwährendem Rühren so lange, bis es sich am Boden der Pfanne ansetzen will. Nun stürze die Polenta in eine runde Schüssel um und von dieser auf die zum Auftragen bestimmte Platte. Nach Belieben kann man sie mit starkem Zwirnfaden in messerrückendicke Scheiben schneiden, und diese in ein mit Butter dick bestrichenes Kastrol dergestalt einlegen, daß jede Lage mit geriebenem Parmesankäs bestreut und auf jede Lage einige kleine Stückchen Butter gelegt werden. So fährt man fort, bis alle Scheiben eingeschichtet und die letzte Lage mit Parmesankäs bedeckt ist, und bäckt nun das Ganze bei guter Hitze eine Stunde im Ofen. Beim Anrichten nimmt man das Fett rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer ringsherum los, und stürzt es heraus.

437. Kartoffelnudeln.

Die schnell abgesottenen Kartoffeln werden geschält, und noch recht heiß durch's Sieb getrieben oder auch mit einem Wallholz fein zerdrückt. Nun wird ein Theil Mehl nebst zwei Eiern und etwas Salz unter drei Theile durchgetriebene Kartoffeln gearbeitet, doch so, daß der Teig gut beisammen bleibt, und mit der glatten Hand dann finger-

lange und fingerdicke Nudeln formirt. Hierauf macht man in einer Bratpfanne ein Stückchen Schmalz heiß, legt die Nudeln nebeneinander darein, bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie auf eine warme Platte an, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Besser werden sie, wenn man sie aus schwimmendem Schmalz herausbäckt.

438. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwei Suppenteller kalt geriebene Kartoffeln werden mit zwei Handvoll Mehl, zwei Eiern und etwas Salz zu einem festen Teig gearbeitet, und hieraus fingerlange Nudeln geformt. In einer Bratkachel oder einem Kastrol läßt man dann ungefähr fingerhoch Milch mit einem Stück Butter oder Schmalz siedend werden, gibt die Nudeln nicht zu nahe aneinander hinein, bringt sie in einen Backofen oder eine Röhre, und läßt sie dünsten, bis keine Sauce mehr vorhanden, und sie unten eine Kruste haben. Während dem Backen müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden.

439. Kartoffelnudeln mit Hefenteig.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt mit einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel an, und stellt solchen an die Wärme, damit er aufgehe. Ist derselbe gegangen, so werden vier Loth zerlassene Butter, zwei bis drei Eier, ein wenig Salz und drei Viertelpfund geriebene Kartoffeln darein gegeben, und Beides untereinander gut durchgeklopft. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, sticht mit einem Löffel Nudeln heraus, formt diese wie vorige, legt sie auf das Brett, und läßt sie bei der Wärme gehen. Nach dieser Zeit können sie im Schmalz oder auf einem mit

Butter bestrichenen Backblech im Backofen gebacken werden; im letztern Fall bestreicht man sie vor dem Backen mit verklopftem Ei.

440. Topfennudeln.

Ein Pfund gut abgelaufener Topfen, etwas Salz, zwei bis drei Eier und so viel Mehl, als zu einem lockern Teig erforderlich ist, werden zusammen gut verarbeitet. Nun formire man auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett fingerlange Nudeln, lasse in einer Bratpfanne ein Viertelpfund Schmalz heiß werden, lege die Nudeln nebeneinander darein, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb. — Sie werden öfters in Salzwasser abgekocht und dann gebraten, oder auch häufig aus schwimmendem Schmalz gelb gebacken.

441. Fleischpolster.

Drei Kreuzerbrode werden abgeschält, in Wasser eingeweicht, und sobald sie durchaus weich sind, wieder fest ausgedrückt. Nun wird ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter weich gedämpft, hierauf das Brod kurze Zeit damit umgerührt und abgetrocknet, und dann Alles in eine Schüssel geleert und zum Erkalten gestellt. Unterdeß wiegt man fein ein Pfund übriggebliebenes, fettes Fleisch, verrührt es gut mit obiger Masse, vier Eiern, Salz, Pfeffer, einem Kaffeelöffel fein gewiegter Zitronenschale und Muskatnuß, füllt das Ganze in eine dick mit Butter bestrichene und mit Brodmehl besäete Blechform oder flache Schüssel, bäckt es im Ofen schön gelb, und stürzt es dann auf eine Platte um.

442. Fleischpolster auf andere Art.

Man schneidet um drei Kreuzer altgebackenes Weißbrod in feine Scheiben, gießt einen Schoppen Milch darüber, und drückt es, wenn es gänzlich durchgeweicht ist,

wieder aus. Unterdeß wird ein Pfund fettes, gekochtes Fleisch mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegt, dieses mit dem ausgedrückten Brod noch kurze Zeit gewiegt, dann Beides in eine Schüssel genommen, drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazu gegeben, und Alles gut abgerührt. In einer flachen Bratpfanne wird nun ein Viertelpfund Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gebracht, das Ganze einigemal umgerührt, auf schwacher Hitze eine Viertelstunde gebacken, dann auf eine Platte umgestürzt, von dieser wieder in die Pfanne zurückgebracht, und auch von der andern Seite schön gebacken.

443. Fricandellen.

Von der in den zwei vorhergehenden Nummern beschriebenen Masse werden fingerlange und fingerdicke Würstchen oder runde Küchlein geformt, diese in verklopften Eiern und dann in Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, und angerichtet. — Man kann sie zuletzt auch in der Sauce Nr. 209 einmal aufkochen, und dann mit der Sauce anrichten.

444. Semmel- oder Brodknödel.

Vier abgeriebene, neugebackene Kreuzerbrode werden in feine Würfel geschnitten, dann unter zwölf Loth leicht gerührte Butter sieben Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel fein gewiegte Petersilie gerührt, dieß unter die Brodwürfel gemengt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Hierauf setzt man Knödel in der Größe eines kleinen Apfels in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe ein, kocht sie langsam eine Viertelstunde, nimmt sie sodann mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine tiefe Platte an, und schmälzt sie mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln.

Anmerkung. Bei allen Knödeln muß immer erst ein

Stück zur Probe in das siedende Salzwasser oder die Fleischbrühe eingelegt und durchgekocht werden. Zeigt es sich zu weich, so wird mit Brodmehl, im andern Fall mit etwas Milch und einem Ei nachgeholfen.

445. Gewöhnliche Brodknödel.

Es werden drei Kreuzerbrode in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, vier Eier, Salz, Pfeffer und ein Pfund Mehl dazu gethan, dieses mit Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke wie ein leichter Spatzenteig ist, und solcher eine Stunde stehen gelassen, unter welcher Zeit das Brod anzieht und so den Teig dicker macht. Alsdann werden ziemlich große Knödel in vieles kochendes Salzwasser eingelegt, eine Viertelstunde gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

446. Gewöhnliche Brodknödel auf andere Art.

Man legt sechs Kreuzerbrode in Wasser, und drückt sie, sobald sie durchgeweicht sind, wieder fest aus. Nun wird eine Zwiebel in feine Scheiben geschnitten, in heißem Fett weich gedämpft, und dieß an das Brod gegeben nebst vier Eiern, Salz, Pfeffer und so vielem Mehl, daß es einen festen Teig gibt; davon werden beliebig große Knödel in kochendes Salzwasser eingelegt, eine Viertelstunde langsam gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln aufgeschmälzt.

447. Brodknödel auf bessere Art.

Vier Kreuzerbrode werden in kleine Würfel geschnitten, hiervon die eine Hälfte in einem Viertelpfund Fett gelb geröstet, die andere mit einem Schoppen kochender Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen, bis sie erkaltet ist. Nun dämpft man zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel

und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Fett weich, gießt dieß über das Brod, gibt die Brodwürfel, ein Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer und fünf bis sechs Eier dazu, und rührt das Ganze zu einem Teige ab, welchen man eine Stunde stehen läßt. Dann werden Knödel in der Größe eines Apfels daraus geformt, diese in siedendem Salzwasser eine leichte halbe Stunde langsam gekocht, hierauf angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abgeschmälzt.

448. Kartoffelknödel.

Man kocht die Kartoffeln schnell ab, schält sie, und treibt sie noch heiß durch's Sieb. Nun wird ein Kreuzerbrod in feine Würfel geschnitten, und diese in einem Stückchen Buttter gelb geröstet, eben so sechs Loth fein gewürfelter Speck gelblich geröstet, umd darin ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie weich gedämpft. Dann werden zwei Pfund durchgetriebene Kartoffeln mit vier bis fünf Eiern, Salz, Pfeffer, den gerösteten Brodwürfeln, dem gerösteten Speck und einem Viertelpfund Mehl zu einem festen Teig angemacht, dieser eine halbe Stunde stehen gelassen, sodann Knödel in der Größe eines Apfels in siedendes Salzwasser davon eingesetzt und eine Viertelstunde gekocht. Wenn sie angerichtet sind, werden sie mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

449. Kartoffelknödel auf andere Art.

Zwei Pfund gesottene, erkaltete Kartoffeln werden gerieben, ein halb Pfund Mehl darunter gemengt, dann vier Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, und diese in Butter oder heißem Schmalz mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb geröstet. Hierüber werden nun drei

verklopfte Eier gegossen, das gehörige Salz dazu gegeben, das Ganze gut untereinander gemengt, und dann Knödel in der Größe der vorhergehenden daraus geformt, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. — Sie werden gewöhnlich zu eingemachtem Kalbfleisch, zu Lunge u. dgl. zu Tisch gegeben.

450. Knödel von rohen Kartoffeln.

Zwölf große, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, auf dem Reibeisen gerieben, eine Maß Wasser darüber geschüttet, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Unterdeß wird für drei Kreuzer Weißbrod in Würfel geschnitten, die Hälfte davon in sechs Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, eine Handvoll fein verwiegte Zwiebel und Petersilie dazu gethan und noch einigemal damit umgerührt, an die andere Hälfte ein Schoppen kochende Milch gegossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis es erkaltet und das Brod weich ist. Nun wird das Wasser von den Kartoffeln abgegossen, diese fest ausgedrückt, und mit dem geweichten und gerösteten Brod sammt einem Pfund Mehl und vier Eiern gut vermengt. Aus dieser Masse werden alsdann beliebig große runde Knödel geformt, und in vielem kochenden Salzwasser eine gute halbe Stunde gesotten; nun sehe man, indem man eines heraushebt und voneinander bricht, ob sie durchaus fertig sind, in welchem Fall sie mit dem Schaumlöffel auf die Platte herausgehoben, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt werden.

451. Speckknödel.

Ein Viertelpfund Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelblich geröstet, drei Kreuzerbrode eben so geschnitten, die Speckwürfel mit dem Schaumlöffel aus

dem Fett herausgenommen, und in letzterem dann die Brodwürfel gelb geröstet. Brod- und Speckwürfel werden nun mit dreiviertel Pfund Mehl, Salz, Pfeffer, vier Eiern und zwei Schoppen Milch zu einem Teig angemacht, welcher in der Dicke wie ein leichter Spatzenteig ist, und nun eine Stunde stehen gelassen. Während dieser Zeit zieht das Brod an, und der Teig wird dadurch dicker. Davon werden sodann Knödel in der Größe der vorhergehenden geformt, eine starke Viertelstunde langsam gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abgeschmälzt. — Gibt man gewöhnlich zu Sauerkraut.

452. Gebackene Speckknödel.

Zwei kleine Schöpflöffel ausgelassene gelbe Speckwürfel (Grieben) werden mit drei Eiern, einem Schoppen saurem Rahm, vier Loth Schweineschmalz, Salz und so viel Mehl zu einem Teig angerührt, daß er in der Dicke wie ein Spätzleinteig ist. Dieser wird nun löffelweise auf ein mit Fett abgeriebenes Blech gesetzt, die Knödel im Ofen gelb gebacken, und zu Sauerkraut gegeben.

453. Knödel mit Schinken oder Rauchfleisch.

Vier altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, zwei Schoppen kochende Milch darüber gegossen, mit einem passenden Deckel bedeckt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen. Unterdeß wird in einem Viertelpfund gutem Fett, auch Abschöpffett, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel weich gedämpft, und dieß über das Brod gegossen. Wenn letzteres gänzlich erkaltet ist, wird ein Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer, fünf bis sechs Eier und ein halb Pfund fein gewiegter Schinken oder Rauchfleisch dazu gegeben, und das Ganze nun zu einem

dicken Teig gearbeitet, von welchem man beliebig große Knödel formt, solche eine Viertelstunde in siedendem Salzwasser langsam kocht, dann auf eine tiefe Platte anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

454. Leberknödel.

Nachdem drei altgebackene Kreuzerbrode in eine Schüssel fein eingeschnitten und mit zwei Schöpflöffel kochender Fleischbrühe übergossen, werden zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, eben so viel Petersilie, und ein wenig Schnittlauch oder feines Zwiebelrohr zusammen fein verwiegt, in einem Stückchen Fett weich gedämpft, und dieß sodann über das Brod geschüttet. Mittlerweile wird ein Pfund Kalbsleber abgehäutet, ein Pfund Lunge, ein halber Vierling Nierenfett, eine Zitronenschale, etwas Majoran und ein halbes Gliedchen Knoblauch fein gehackt, dann nebst drei bis vier Eiern, Salz, Pfeffer und einem halben Pfund Mehl an das Brod gerührt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden Knödel in der Größe eines Apfels geformt, eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser gekocht, nun angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

455. Leberknödel auf feinere Art.

Man schneide fünf altgebackene Kreuzerbrode in feine Suppenschnitten, verklopfe fünf Eier mit zwei Schoppen Milch, und gieße es über das Brod. Unterdeß wird ein Pfund Kalbsleber und ein halber Vierling Nierenfett abgehäutet, und mit einer Zwiebel, Zitronenschale, etwas Petersilie und Zwiebelrohr fein gewiegt, dieses nun nebst dem Brod, Salz Pfeffer und Muskatnuß in eine Schüssel genommen, gut untereinander gerührt, hierauf eine halbe Stunde ruhen gelassen, und sodann beliebig große Knödel

daraus geformt. Diese koche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser, und schmälze sie nach dem Anrichten mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl ab.

456. Griesknödel.

Sechs Loth Butter, ein Schoppen Milch, sechs Eßlöffel Semmelgries, etwas Salz und ein kleiner Kaffeelöffel Zucker werden in einer Pfanne auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird sodann in eine Schüssel genommen, wenn er etwas erkaltet ist fünf Eier darein gegeben, und dieß zusammen so lange gerührt, bis die Masse gänzlich erkaltet ist und weiß und leicht aussieht. Nun läßt man sie eine Viertelstunde stehen, und sticht dann nach Belieben runde oder längliche Knödel ab, welche man auf der Hand hübsch rund formt, sodann in siedende Fleischbrühe oder siedendes Salzwasser einlegt, eine Viertelstunde zugedeckt kocht, hierauf anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

457. Gewöhnliche Griesknödel.

Man gebe in eine Pfanne zwei Schoppen Milch, acht Loth Butter, zehn Eßlöffel Gries, etwas Salz und einen kleinen Kaffeelöffel Zucker, lasse dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis es sich von der Pfanne ablöst, und nehme es dann in eine Schüssel. Unterdeß wird ein Kreuzerbrod (Semmel) in Würfel geschnitten, solche in heißem Schmalz gelb geröstet, dann obige Masse mit sechs bis sieben Eiern angerührt, die Brodwürfel darunter gemengt, und das Ganze eine Viertelstunde stehen gelassen, worauf man runde Knödel in der Größe eines Apfels formt, sie in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde kocht, sodann in eine tiefe

Schüssel erhöht anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

458. Abgetriebene Griesknödel.

Man treibe vier Loth Butter recht flaumig ab, schlage vier Eier, eines nach dem andern, darein, rühre damit nicht ganz einen Schoppen Gries, einen halben Kaffeelöffel Salz und einen ganzen Kaffeelöffel Zucker eine Viertelstunde gut ab, und lasse dieß eine leichte halbe Stunde stehen. Nun werden mit einem Eßlöffel Knödel davon abgestochen, auf der flachen Hand rund geformt, und in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde gekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abschmälzt. — Sie können zu eingemachtem Kalbfleisch, zu saurem Fleisch, zu Fischen mit Sauce, namentlich zu schwarzem Karpfen servirt werden.

459. Gebrühte Mehlknödel.

Ein Viertelpfund Butter wird in ein Kastrol genommen und heiß gemacht, dann ein Pfund Mehl darein geschüttet, einigemal darin umgerührt, dieß zusammen mit so viel Milch glatt angerührt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht, daß der Teig einem dicken Brandteig ähnlich sich von dem Kastrol ablöst. Nun wird der Teig in eine Schüssel genommen, für zwei Kreuzer Weißbrod in feine Würfel geschnitten, in vier Loth Butter gelb geröstet, und dann in den unterdeß etwas erkalteten Teig gethan, ferner fünf Eier, Salz und Muskatnuß daran gerührt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit sticht man klein faustgroße Knödel mit dem Löffel rund ab, wobei letzterer immer ins kochende Wasser getaucht werden muß, damit man die Knödel hübsch rund formen kann. Sie werden nun in kochendem

Salzwasser eine Viertelstunde durchgekocht, dann herausgehoben, in eine tiefe Platte übereinander angerichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Brodbröseln abgeschmälzt.

460. Schwammknödel.

Man gebe anderthalb Pfund gesiebtes Mehl in eine Schüssel, lasse es an einem warmen Orte lau werden, mache dann in die Mitte desselben eine Vertiefung, rühre einen Schoppen lauwarme Milch und drei Eßlöffel Hefe in dieser Vertiefung zu einem dicken Teig an, und lasse diesen Hefel (Vorteig) an einem warmen Ort in die Höhe treiben. Hat er sich gehörig gehoben, so gebe man zwei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, einen Schoppen laue Milch, etwas Salz und das in der Schüssel vorhandene Mehl darein, schlage dieses mit einem Kochlöffel so lange, bis der Teig recht glatt ist und vom Kochlöffel abfällt, und steche nun mit einem Löffel beliebig große Knödel aus demselben aus, welche man auf ein mit Mehl besäetes Brett legt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Während dieser Zeit wird in einer weiten Pfanne oder einem Kastrol viel Wasser siedend gemacht, gesalzen, und sodann die Knödel darein gelegt, jedoch nicht zu nahe nebeneinander, damit sie beim Aufgehen nicht gehindert sind. So läßt man sie zugedeckt eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel einzeln heraus, und legt sie auf ein Brett, wo sie dann augenblicklich mit zwei Gabeln in der Mitte voneinander gerissen und auf eine Platte gelegt werden. Nachdem alle auf diese Art angerichtet sind, werden sie mit heißer Butter übergossen, und mit Einmachfleisch, Fischen oder gekochtem Obst servirt.

461. Schwammknödel auf feinere Art.

Bereitet man wie die vorigen, nur werden hierzu drei bis vier Eier und vier bis sechs Loth Butter mehr genommen. — Bei beiden Arten ist hauptsächlich zu beachten, daß, während man sie nach und nach herausnimmt, die zurückgebliebenen in der Pfanne gleich wieder zugedeckt werden, und daß das Zerreißen mit der Gabel so schnell wie möglich geschieht, da die Knödel gleich zusammenfallen und schnell erkalten.

462. Schwammknödel auf Pfälzer Art.

Man bereitet von einem Pfund Mehl, einem Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel, und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdeß werden zwei Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, diese in Butter gelb geröstet, hierauf sechs Loth Butter leicht abgetrieben, drei Eier, etwas fein geschnittene Zitrone, vier Loth gewaschene Rosinen, ein Kaffeelöffel Salz und zwei Kaffeelöffel Zucker darein gegeben, dieses an die gerösteten Brodwürfel und den in die Höhe gegangenen Hefel gemengt, und das Ganze so lange geklopft, bis der Teig glatt ist und von dem Kochlöffel abfällt. Nun formt man Knödel in der Größe eines Apfels daraus, legt solche auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und läßt sie nochmals an einem warmen Orte aufgehen, worauf sie in leicht gesalzenem, siedenden Wasser eine Viertelstunde gekocht und während dieser Zeit einmal umgewendet werden. Wenn sie angerichtet sind, schmälzt man sie mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl ab, und servirt sie zu saurem Fleisch.

463. Aufgezogene Schwammknödel.

Der Teig wird bereitet wie bei Nr. 460. Davon

werden Knödel in der Größe einer obern Kaffeetasse geformt, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Brette zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer breiten und etwas tiefen Pfanne oder einem Kastrol zollhoch Wasser mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz kochend gemacht, die aufgegangenen Knödel dicht nebeneinander gesetzt, mit einem passenden Deckel wohl verschlossen, oben und unten zu gleichen Theilen gute Glut angebracht, und dieselben so lange langsam gedämpft, bis das Wasser fast gänzlich daran eingekocht ist und die Knödel am Boden gelb werden, worauf man sie anrichtet und gewöhnlich mit gekochtem Obst servirt.

464. Hefenknödel.

Man läßt sechs Loth Butter zergehen, und rührt dann vier Eier nebst Salz und einem Schoppen lauer Milch darunter. Dieß wird nun mit einem Pfund Mehl, das unterdeß in einer Schüssel warm gestellt gewesen, und drei Eßlöffel Hefe zu einem festen Teig angemacht und abgeschlagen, und sofort zur Wärme gestellt, damit der Teig aufgehe. Während der Zeit wird für einen Kreuzer Weißbrod zu Würfeln geschnitten, diese in Butter gelb geröstet, sodann in den aufgegangenen Teig gethan, letzterer gut geklopft, und noch einmal warm gestellt. Wenn er sich hierauf gehörig gehoben hat, werden mit einem Löffel Knödel abgestochen, solche in kochendem Salzwasser gut zugedeckt eine Viertelstunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel auf die Platte übereinander geordnet angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl abgeschmälzt.

465. Hefenknopf.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel,

macht in die Mitte eine Vertiefung, rührt darein von zwei Eßlöffel Hefe und vier Eßlöffel lauwarmer Milch einen Hefel an, und läßt ihn an einem warmen Ort in die Höhe gehen. Hat er sich gehoben, so wird das noch übrige Mehl mit dem Hefel, zwei Eiern, etwas Salz, drei Loth zerlassener Butter und einem Schoppen lauwarmer Milch zu einem Teig angemacht, und dieser dann so lange geklopft, bis er glatt ist und von dem Kochlöffel sich loslöst. Nun nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, wirkt den Kloß aus, bestreicht einen starken Bogen Papier mit zerlassener Butter, legt den Kloß darauf, schlägt das Papier locker zusammen, so daß er hinlänglich Platz zum Aufgehen hat, umwindet ihn von allen Seiten locker mit Bindfaden, und setzt ihn in eine Schüssel, worin man ihn an der Wärme aufgehen läßt. Unterdeß stellt man ein Kastrol oder einen Tiegel mit zwei Finger breit Wasser auf's Feuer, gibt, wenn es siedet, den unterdeß aufgegangenen Kloß sammt dem Papier hinein, bedeckt ihn mit einem passenden Deckel, und läßt ihn so drei Viertelstunden sieden. Dann sticht man mit einem dünnen, spitzigen Hölzchen hinein: kommt dieses rein heraus, so ist er fertig, ist es aber klebrig, so muß er noch länger gesotten werden. Nun stürzt man den Kloß auf eine Platte, nimmt den Bindfaden und das Papier weg, reißt ihn mit zwei Gabeln auseinander, schmälzt ihn mit heißer Butter oder Schmalz gut ab, und servirt ihn gewöhnlich mit gekochtem Obst.

466. Rohrnudeln.

Von einem Pfund gewärmtem Mehl, einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe wird ein Hefel gemacht. Ist er aufgegangen, so gibt man vier Loth zer-

lassene Butter, zwei Eier, einen Kaffeelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker dazu, und schlägt dieß zusammen zu einem festen Teig ab, welchen man an einem warmen Ort so lange aufgehen läßt, bis er noch so hoch geworden ist. Dann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, und sticht mit einem Glas oder Ausstecher Nudeln aus, die in der Größe eines Eies sind. In einer Bratkachel wird nun ein Stück Butter oder Schmalz zerlassen, die Nudeln darin umgekehrt und nebeneinander darein gelegt, und nachdem sie an einem warmen Orte noch einmal aufgegangen sind, werden sie in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. Sodann bricht man sie von einander, und richtet sie aufgehäuft auf die Platte an. — Werden gewöhnlich mit gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

467. Wuchteln oder Schneiderflecke.

Es wird derselbe Teig bereitet wie bei vorhergehender Nummer. Wenn er in der Schüssel halb aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl besäete Nudelbrett genommen, fingerdick ausgewalzt, und beliebig große Fleckchen daraus geschnitten oder auch runde mit einem Glas ausgestochen, welche man nun auf ein Tuch auseinander legt und aufgehen läßt. Ist letzteres geschehen, so werden sie nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratkachel oder in eine Blechform gelegt, mit Butter überstrichen, darauf wieder eine Lage Fleckchen gegeben, und so fortgefahren, bis der Vorrath zu Ende ist. Man läßt sie dann noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. Beim Anrichten werden sie leicht von einander abgelöst, übereinander auf die Platte gelegt, und mit saurem oder eingemachtem Fleisch, auch mit gekochtem Obst aufgetragen.

Warme Pasteten.

468. Offene Butterpastete.

Der Butterteig (siehe diesen) wird zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und die Pastete auf folgende Art herausgeschnitten: Man nehme, je nachdem man die Pastete haben will, eine große oder kleine runde Schüssel, lege sie umgestürzt auf den ausgewalzten Teig, und schneide hiernach dicht am Rande herum den Boden der Pastete heraus, sowie von derselben Rundung einen zwei Finger breiten Streifen. Der Boden wird alsdann auf ein genäßtes Blech gelegt, am Rand zwei Finger breit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, der abgeschnittene Streifen auf dem Bestrichenen behutsam herumgezogen, und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun wird ein Bogen dickes Schreibpapier nach der Größe des innern Raums der Pastete geschnitten, dieses genau auf den Boden derselben, ohne jedoch den Rand zu berühren, gepaßt, und dann mit einigen gewaschenen, in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln belegt, damit sich beim Backen der Teig nicht in die Höhe ziehen kann. Nachdem die Pastete in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, hebt man das Papier nebst den Kartoffeln heraus, und füllt, wie schon angezeigt, Gemüse oder Eingemachtes darein.

469. Butterpastete. Pastetenhaus.

Man schneide aus zwei Messerrücken dick ausgewalztem Butterteig zwei runde Blätter heraus, wovon das eine, welches als Boden der Pastete verwendet wird, so groß ist, als man letztere haben will, das andere, welches zum Deckel bestimmt ist, um zwei Finger breit größer

sein muß. Der Boden wird auf ein mit Wasser genäßtes Blech gesetzt, am Rand mit verklopftem Ei bestrichen, letzterer mit einem zwei Finger breiten Streifen von demselben Teig belegt, und solcher ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen. In die Mitte dieses Bodens wird nun von Papier oder einer reinen Serviette ein runder Ballen gelegt, dieser mit dem größern Blatt oder Deckel bedeckt, doch so, daß er ganz glatt und ohne Falten bedeckt ist, und der Deckel am Rande leicht angedrückt. Der Deckel wird ebenfalls mit Ei bestrichen, und ein zwei Finger breiter Streifen um den Rand herumgezogen. Vom übrigen Butterteig werden jetzt kleine Blümchen oder dergleichen ausgestochen, der Deckel hübsch damit belegt, das Ganze mit Ei bestrichen, die Pastete in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken, der Deckel bis an den Streifen behutsam herausgeschnitten und abgehoben, das Papier oder die Serviette herausgenommen, und alsdann jedes beliebige Ragout oder Eingemachte mit Klößchen, vorzüglich eingemachte und fricassirte Hühner sammt ihrer Sauce darein gefüllt, die Pastete mit dem Deckel wieder bedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gegeben.

470. Pastete von Tauben.

Drei oder vier rein geputzte Tauben werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit einem Viertelpfund verschnittenem Speck, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und zwei großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem Kastrol zugedeckt gedünstet, bis sie weich und gelb geworden sind. Dann werden sie herausgenommen, in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieses mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe abgerührt, eine halbe Stunde langsam gekocht, hierauf durch's Sieb ge-

trieben und bei Seite gestellt. Eine Kalbsmilz wird nun mit einem Blechlöffel ausgeschabt, alsdann ein halb Pfund abgehäutete Kalbsleber fein geschnitten oder einigemal überwiegt, und mit der Milz in einem Stückchen Butter schnell geröstet, bis Beides nicht mehr blutig, aber noch saftig ist. So läßt man es erkalten, verwiegt es, stößt es ganz fein in einem Mörser, nimmt es in eine Schüssel, rührt zwei ganze Eier, zwei Eigelb und das gehörige Salz daran, verdünnt es mit der Hälfte der bereits angeführten fertigen Sauce sammt ihrem Fett (was einen Schöpflöffel ausmachen kann), streicht Alles durch ein Sieb, und mengt einen Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale darunter. Nun wird ein Pastetenteig bereitet (siehe Teig zu warmen Pasteten), halb fingerdick ausgewalzt, und davon zwei Blätter ausgeschnitten, deren eines, welches als Boden der Pastete gebraucht wird, so groß ist, als man letztere wünscht; das andere, welches zum Deckel bestimmt ist, muß zwei Finger breit größer, und in der Mitte mit einem Gläschen oder einem Ausstecher ein Ring ein-, aber nicht durchgeschnitten sein. Der Boden wird jetzt auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, am Rand zwei Finger breit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, mit den in vier Theilen verschnittenen Tauben bis an den bestrichenen Rand belegt, auf diese eine Lage von der indeß erkalteten Leberfarce gegeben, und darauf wieder Tauben, und dieses so oft wiederholt, bis der Vorrath zu Ende ist und das Ganze bergartig aussieht. Hierauf wird der Deckel glatt darüber gelegt, auf dem bestrichenen Rand leicht angedrückt, und der ganze Rand über den Finger eingewunden, so daß es wie eine dicke Schnur aussieht und die Pastete dadurch ganz geschlossen wird. Man bestreicht letztere dann mit verklopftem Ei, belegt den Deckel hübsch mit

Blümchen oder anderen Figuren, welche aus dem übriggebliebenen Teig ausgestochen wurden, oder auch mit beliebig breiten, abgerädelten Bändern, welche um den Rand gelegt werden. Die Pastete wird nun nochmals mit verklopftem Ei bestrichen, eine Stunde im Backofen zu schöner goldgelber Farbe herausgebacken, und dann behutsam auf eine Schüssel gesetzt, wo man rundum nach dem Einschnitt sorgsam das Deckelchen herausschneidet, die heißgemachte zurückgebliebene Sauce hineingießt, das Deckelchen wieder daraufdeckt, und die Pastete sogleich heiß zu Tisch gibt. — Diese Pastete kann auch mit weniger Mühe bereitet werden. Man verdünnt in diesem Falle die fein gestoßene Leber sogleich mit Eiern und Sauce, und treibt sie nicht durch's Sieb.

471. Pastete von Schnepfen.

Behandelt und beendet man gleich der vorhergehenden, nur wird das Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, mit der Leber und der ausgestrichenen Milz einigemal überwiegt, dann geröstet und gestoßen, nun drei bis vier rein gewaschene Trüffeln, wenn welche da sind, fein abgeschält, mit einem halben Gliedchen Knoblauch verwiegt, gleichfalls fein gestoßen, mit einem Blechlöffel durch ein Sieb gedrückt, und unter die Leberfarce gemischt.

472. Pastete von Rebhühnern.

Auch diese Pastete wird gleich Nr. 470 behandelt und beendet, nur ist sie besser, wenn ein Eßlöffel fein gehackte Champignons mit der Leber und der ausgestrichenen Milz geröstet, oder, wie bei der vorhergehenden, Trüffeln unter die Farce gemischt werden.

473. Pastete von Lummel- oder Lendenschnitten.

Ein abgelegener Lummelbraten wird rein abgehäutet, der Quere nach in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in ein Kastrol ein Viertelpfund klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und zwei Lorbeerblätter gegeben, hierauf das Fleisch gelegt, das Ganze eine Viertelstunde zugedeckt gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Safte röstet man einen Kochlöffel Mehl, rührt es mit einem Gläschen altem guten Wein und zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe ab, läßt diese Sauce mit einem Sträußchen Estragon und einer kleinen zerdrückten Knoblauchzehe eine halbe Stunde langsam kochen, gibt zwei Eßlöffel Bratensauce darein, treibt sie durch's Sieb, und stellt sie gleichfalls bei Seite. Bei dem Zerschneiden des Lummelbratens bleibt immer etwas Fleisch, was nicht zu Scheiben verschnitten werden kann, eben so bleibt beim Rundschneiden der Scheiben übrig; diese beiderlei Abfälle werden klein verschnitten, und mit einem halb Pfund schöner, klein geschnittener Kalbsleber in vier bis sechs Loth Speck so lange geröstet, bis sie nicht mehr blutig sind, sodann zum Erkalten gestellt, nach dieser Zeit auf ein Schneidbrett genommen, und zusammen fein gewiegt. Zu gleicher Zeit wird ein abgeschältes Kreuzerbrod in kalte Fleischbrühe oder Wasser eingeweicht, nachdem es durchgeweicht ist fest ausgedrückt, und mit der fein gewiegten Leber nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einem Kaffeelöffel fein geschnittener Zitronenschale, einer Messerspitze Nelken, etwas Salz und Pfeffer und der Hälfte der Sauce zu einer Farce angerührt. Man walzt nun einen Pastetenteig (siehe Teig zu warmen Pasteten) messerrückendick aus, schneidet Boden und Deckel daraus wie

bei Nr. 470, füllt die Pastete mit den Lummelschnitten und der Farce abwechselnd eben so ein, bedeckt sie mit dem Deckel, und behandelt und bäckt sie pünktlich wie Nr. 470. Eben so wird nach dem Backen das oben bezeichnete Deckelchen behutsam abgelöst, die übrige Hälfte Sauce siedend in die Pastete gegossen, und diese sogleich zu Tisch gegeben.

474. Pastete von Wildpret.

Von einem frischen, ungebeizten Schlegel, auch Ziemer, eines Hasen, Rehes oder Hirsches werden, nachdem er rein abgehäutet ist, zwei Pfund abgenommen, und von den fleischigen Theilen halb handgroße Stückchen abgeschnitten, welche man schön rund zuschneidet, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit fein geschnittenem Speck spickt. In ein Kastrol wird nun ein Viertelpfund klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen rother alter Wein gethan, die Wildpretstückchen daraufgelegt, zugedeckt weich gedünstet, sodann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft wird ein Kochlöffel Mehl geröstet, dieses mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Gläschen gutem alten Wein abgerührt, und eine halbe Stunde gekocht, nach welcher Zeit diese Sauce durch's Sieb gegossen und ebenfalls bei Seite gestellt wird. Die Abfälle von den Wildpretstückchen werden nun in einem Viertelpfund klein gewürfeltem Speck und etwas Fleischbrühe weich gedämpft, zum Erkalten gestellt, hierauf auf einem Schneidbrett gewiegt, und dann fein gestoßen, zu gleicher Zeit ein abgeschältes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, nach kurzer Zeit fest ausgedrückt, und mit dem gestoßenen Wildpret, zwei Eiern, zwei Eigelb, einer Messerspitze Nelken, eben so viel gestoßenen Lorbeerblättern

und Thymian, einem Kaffeelöffel fein geschnittener Zitronenschale, ein wenig Salz, Pfeffer und der Hälfte der Sauce in einer Schüssel zu einer Farce angerührt. Die übrige Behandlung ist genau dieselbe wie bei der Taubenpastete (Nr. 470).

475. Kastrolpastete (Timbale) mit Maccaroni.

Es wird ein Butterteig zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und damit eine beliebig große, runde, glatte, mit Butter bestrichene Blech- oder andere Form, auch ein Kastrol in folgender Weise glatt ausgefüttert: Man stellt die Form auf den ausgewalzten Butterteig, schneidet hiernach einen Boden von demselben aus, und legt solchen in erstere hinein. Nun schneidet man von dem nämlichen Teig einen langen Streifen so breit wie der Rand der Form ist ab, und stellt ihn an der Seitenwand im Innern der letztern auf, doch so, daß er noch etwas über den Boden hereinreicht, wo er dann leicht angedrückt wird; damit das Ganze aber gut verschlossen ist, wird ein fingerbreiter Streifen mit Ei bestrichen, und von der bestrichenen Seite ringsum über den Falz angeklebt. Während dieser Zeit kocht man ein halb Pfund italienische Maccaroni in siedendem Salzwasser, stellt sie in ihrem Sud eine halbe Stunde bei Seite, und gießt sie dann in einen Durchschlag. Wenn sie hier gänzlich abgelaufen sind, rührt man sechs Eßlöffel sauren Rahm, sechs Loth geriebenen Parmesankäs, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein klein wenig Salz, Muskatnuß und sechs Eßlöffel Einmachsauce (Nr. 209) darunter, und füllt sie in die ausgefütterte Form ein. Alsdann schneidet man aus dem Teig einen runden Deckel genau nach der Größe der Form, deckt damit die Pastete sorgfältig zu, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, belegt ihn zierlich mit aus

dem übrigen Teig ausgestochenen kleinen Butterblümchen, und nachdem auch diese mit Ei bestrichen sind, bäckt man die Pastete eine gute halbe Stunde in nicht zu heißem Ofen. Sie wird nun zuerst auf ein flaches Geschirr und von diesem auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, hierauf der Deckel sorgfältig abgeschnitten, ein Schöpflöffel heiße Einmachsauce (Nr. 209) über die Maccaroni gegossen, die Pastete wieder zugedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben.

476. Kastrolpastete mit Schinkenfleckchen.

In die nach vorbeschriebener Weise mit Butterteig ausgefütterte Form füllt man nachstehend beschriebene Schinkenfleckchen ein: Es werden Fleckchen bereitet, abgekocht und abgekühlt wie in Nr. 425, hierauf drei Eier, ein Schoppen saurer Rahm, Salz, Muskatnuß und ein Viertelpfund fein gewiegter Schinken darunter gemengt, diese Masse in die Pastete eingefüllt, sechs Loth zerlassene Butter darüber gegossen, die Pastete mit einem Deckel von Butterteig passend bedeckt, welchen man mit kleinen Butterblümchen belegt und mit Ei bestreicht, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken. Man stürzt sie dann auf ein flaches Geschirr und von hier auf die zum Auftragen bestimmte Platte um, und servirt sie mit einer heißen Einmachsauce (Nr. 209).

477. Blindgebackene Kastrolpastete mit Stockfisch.

Man schneidet zwei Pfund geweichte, ausgegrätete Stockfische in Stückchen, setzt diese mit frischem Wasser auf's Feuer, und läßt sie hier so lange, bis das Wasser bereits zu sieden anfängt, worauf sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in einen Durchschlag gelegt werden. Unterdeß wird ein Viertelpfund Butter in einem

Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel fein gewiegte Petersilie hierin weich gedämpft, dann zwei Eßlöffel Mehl und eben so viel Semmelmehl darein gethan und einigemal umgerührt, auf dieses die Stockfische, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gelegt, und vier Loth Butter in Blättchen darüber geschnitten. Dieß alles läßt man eine starke Viertelstunde langsam zugedeckt durchdämpfen, und gießt inzwischen vier Eßlöffel dicken, süßen Rahm daran. Die nach Nr. 475 mit Butterteig ausgefütterte Form wird nun genau mit einem nach ihrer Größe rund geschnittenen dicken Papier ausgelegt, mit gewöhnlichem Mehl oder Brodmehl gefüllt, dann mit einem rund zugeschnittenen, butterbestrichenen, dicken Papier und hierauf mit einem Deckel von Butterteig passend bedeckt, dieser mit kleinen Butterblümchen verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze im Ofen gebacken. Alsdann wird die Pastete aus der Form gehoben, der Deckel sorgfältig abgeschnitten, Mehl und Papier herausgenommen und dagegen die Stockfische eingefüllt, die Pastete mit dem Deckel wieder zugedeckt, und sogleich zu Tisch gegeben. — Die hier beschriebenen Stockfische können auch in ein Pastetenhaus (Nr. 469) eingefüllt werden.

478. Blindgebackene Kastrolpastete mit eingemachten Hühnern.

Die Pastete wird eben so bereitet wie vorhergehende, nur werden statt der Stockfische eingemachte Hühner (siehe diese) mit oder ohne Kalbfleischklößchen darein gefüllt.

Anmerkung. In gleicher Weise können blindgebackene Kastrolpasteten mit jedem beliebigen Eingemachten gefüllt werden.

479. Schüsselpastete von Kalbfleisch.

Man verhaut den Kalbsnierenbraten in kleine Stückchen, wäscht diese, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer.

Nun werden in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, darin zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und eben so viel Petersilie weich gedämpft, hierauf das Fleisch nebst vier Loth in feine Würfel geschnittenem Speck, etwas gestoßener Muskatblüte oder Muskatnuß, fein gewiegter Zitronenschale und einem Lorbeerblatt darein gelegt, dieß zusammen zugedeckt langsam halb weich gedünstet, dann herausgenommen, und zum Erkalten gestellt. Unterdeß legt man eine leicht bestrichene Pastetenschüssel mit zwei Messerrücken dick ausgewalztem Butterteig aus, gibt das erkaltete Fleisch nebst dem Uebrigen darauf, streut zwei Eßlöffel Kapern darüber, und bedeckt dieß genau mit einem Deckel von Butterteig. Alsdann wird um den ganzen Rand ein zwei Finger breiter Streifen von Butterteig gezogen, leicht angedrückt, der Deckel mit ganz kleinen Butterblümchen verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und die Pastete eine kleine Stunde in nicht sehr heißem Ofen gelb gebacken. In derselben Schüssel, worin sie gebacken wurde, wird sie dann nebst einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Zu dieser Art Pasteten gibt es eigene Schüsseln; sie sind gewöhnlich von Kupfer, und inwendig verzinnt. Denselben Dienst thut jedoch auch ein rund aufgeschlagenes Kuchenblech.

480. Schüsselpastete auf englische Art.

Vom Kalbsschlegel (am besten vom untern Theil, wovon das Fricandeau siehe Nr. 508 gemacht wird) schneidet man anderthalb Pfund in zwei Finger dicke kleine Stückchen, klopft dieselben, salzt und pfeffert sie leicht, und legt sie aufeinander. Zugleich wird ein Viertelpfund Schinken in feine Blätter und ein Viertelpfund Speck in kleine Würfel geschnitten. Nun gibt man in eine porzellanene Pastetenschüssel eine Lage von obigen Fleischstückchen, bedeckt diese mit Schinken, Speckwürfeln und einem Theil von vier hartgekochten, in

Scheiben geschnittenen Eiern, gibt dann wieder eine Lage Fleisch, und fährt so abwechselnd fort, bis das dazu Bestimmte zu Ende und die Schüssel angefüllt ist, worauf ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und ein halbes Gläschen guter Wein daran gegossen wird. Nach den Eiern wird jedesmal auch etwas Semmelmehl und Kapern eingestreut, und zwar so viel, daß es am Ende von ersterm zwei und von letzterm einen Eßlöffel ausmacht. Um den Rand der Pastetenschüssel wird ein zwei Finger breiter Streifen von Butterteig gelegt, leicht angedrückt, und mit verklopftem Ei bestrichen, das Ganze mit einem Deckel von Butterteig genau bedeckt, dieser am Rande fest angedrückt, sodann mit kleinen Butterblümchen oder schmalen, abgerädelten Bändern beliebig verziert und mit verklopften Eiern bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, wobei man die Schüssel auf ein mit Salz belegtes Geschirr stellt, damit sie nicht zerspringt. Sobald sie aus dem Ofen kommt, wird sie in ihrer, zuvor rein abgeputzten Schüssel sogleich zu Tisch gegeben.

481. Schüsselpastete von Schweinefleisch.

Das Fleisch von zwei Pfund nicht sehr genau abgespeckten Schweinsrippchen wird abgelöst, in halb fingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde aufeinander gelegt, mittlerweile auch vier Eier hart gekocht, und, nachdem sie erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. In die Pastetenschüssel kommt nun eine Lage von den beschriebenen Fleischstückchen, dann eine Lage von den geschnittenen Eiern, hierauf wie bei obiger Semmelmehl und Kapern, nun wieder Fleisch, und so wird abwechslungsweise fortgefahren, bis das dazu Bestimmte verbraucht ist, zuletzt

ein wenig fein geschnittene Zitronenschale darüber gestreut und ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und ein halbes Gläschen Wein darüber gegossen, und das Ganze mit einer Bratwurstfarce (siehe diese) bedeckt. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

482. Schüsselpastete von Hammelfleisch.

Hierzu werden ebenfalls zwei Pfund Rippen genommen, deren Fleisch in halb fingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und dann eine Stunde übereinander gelegt. In die Pastetenschüssel wird nun eine Lage von den Fleischstückchen, sodann wie bei obigen eine Lage von hartgekochten Eiern, ferner Semmelmehl und Kapern, hierauf wieder Fleisch und wieder Eier gegeben, und so fortgefahren, bis das dazu Hergerichtete verbraucht und die Schüssel voll ist. Man streut jetzt ein Gliedchen mit dem Messer zerriebenen Knoblauch darüber, gießt hierüber einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser und ein halbes Gläschen guten Wein, und bedeckt das Ganze genau mit einem Deckel von Butterteig. Die übrige Behandlung ist ganz wie bei Nr. 480.

483. Schüsselpastete von Fischen.

Hierzu müssen Karpfen genommen werden, die wenigstens drei bis vier Pfund haben; am geeignetsten sind die Spiegelkarpfen. Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in der Mitte der Länge nach gespalten, in drei Finger breite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. In die Pastetenschüssel schneidet man nun in kleinen Blättchen vier Loth Butter, gibt hierauf zwei Eßlöffel feine Zwiebelscheiben, eben so viel Petersilie, zwei Eßlöffel Semmelmehl und den in Stückchen

geschnittenen Fisch, überstreut dieß mit zwei Eßlöffel Kapern und etwas geriebener Muskatnuß, und gießt drei Eßlöffel sauren Rahm, vier Eßlöffel Wasser und drei Eßlöffel Essig daran. Zuletzt werden vier Loth Butter in Blättchen darüber geschnitten, ein passender Deckel von Butterteig darauf gedeckt, dieser am Rand der Schüssel angedrückt, mit kleinen Butterblümchen oder schmalen Bändern von Butterteig verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze in nicht zu heißem Ofen langsam gelb gebacken. — Diese Pastete wird mit und ohne Sauce, gewöhnlich aber mit einer pikanten Buttersauce (Nr. 213) zu Tisch gegeben.

484. Gerührte Schüsselpastete von Kalbsmilchlein.

In eine Pastetenschüssel oder in deren Ermangelung in eine tiefe Gemüseplatte werden eingemachte Kalbsmilchlein (siehe diese) mit ein wenig Sauce gelegt, die übrige Sauce warm gestellt. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, fünf Eier, zwölf Loth Mehl, ein kleiner Kaffeelöffel Salz und Muskatnuß und zwei Eßlöffel Rahm darein gegeben, und Alles zusammen gut abgerührt. Mit dieser Masse werden die Milchlein bedeckt, doch so, daß es nicht über den Rand heraufgeht, dann glatt gestrichen, in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gelb gebacken, und mit der oben warm gestellten Einmachsauce sogleich zu Tisch gegeben.

485. Gerührte Schüsselpastete von Kartoffeln.

Hierzu kann jedes beliebige Eingemachte genommen werden. Dieses wird sodann mit ein wenig Sauce in die Pastetenschüssel gefüllt, die übrige Sauce warm gestellt, das Eingemachte mit der in Nr. 393 beschriebenen angerührten Kartoffelmasse dick überstrichen, hierauf in nicht zu heißem

Ofen gelb gebacken, und nun mit der vom Eingemachten übrigen heißen Sauce zu Tisch gegeben. — Bei dieser und der vorhergehenden Pastete ist es nothwendig, daß von ganz gewöhnlichem Mehl ein fester Teig angemacht und mit der flachen Hand zu einer fingerdicken Walze geformt wird. Der Pastetenschüsselrand wird mit Butter bestrichen, der Teig ringsum angeklebt und niedergedrückt, und dadurch verhütet, daß während dem Backen die Sauce herausdringt. Vor dem Auftragen nimmt man dann den Teig fort.

Eingemachtes (Ragoûts).

486. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird nach Nr. 163 gekocht und abgeschält, dann überzwerch in schöne Stückchen geschnitten, diese kranzförmig auf die Platte geordnet, und in die Mitte eine Zwiebelsauce (Nr. 221) gegossen. Eben so gut kann die Zunge ganz, ohne verschnitten zu sein, auf die Platte gelegt und die Zwiebelsauce darüber gegossen werden. In beiden Fällen wird sie vor dem Auftragen mit länglich fein geschnittener Zitronenschale überstreut.

487. Rindszunge mit Sardellensauce.

Wenn die Zunge wie vorige weich gekocht und die Haut davon abgezogen ist, wird eine Sardellensauce (Nr. 222) auf die Platte gegossen, die Zunge entweder ganz darauf gelegt, oder in halb fingerdicken Stückchen in der Runde darauf geordnet, und in beiden Fällen mit länglich geschnittener Zitronenschale überstreut.

488. Rindszunge mit fricassirter Sardellensauce.

Die Zunge wird wie vorhergehende gekocht, abgezogen, und ganz oder in Stückchen auf die Platte, in welche eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 223) gegossen wurde, gelegt, dann mit Glace (Nr. 3) überstrichen, und mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut.

489. Rindszunge mit Liebesäpfelsauce.

Hierzu kann abgekochte oder geröstete Zunge genommen werden. Eine Liebesäpfelsauce (Nr. 230) wird heiß auf die Platte angerichtet, die Zunge dann herzförmig, oder, wenn sie in Stückchen geschnitten wurde, im Kranz darein gelegt, und mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen.

490. Rindszunge in süßer Sauce.

Die Zunge muß drei bis vier Tage in der Beize (siehe Einbeizung) liegen. Nach dieser Zeit wird sie in Salzwasser sammt der Beize langsam weich gekocht, und dann abgeschält. Während sie kocht, werden zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, mit zwei Schoppen Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, fein geschnittene Zitronenschale, Zucker, Zimmt, große und kleine Weinbeere und zwei Loth abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln dazu gethan, und dieß zusammen einige Zeit langsam gekocht. Die abgezogene Zunge wird nun noch heiß auf die Platte gelegt, die Sauce kochend darüber gegossen, und der Rand mit Butterblümchen oder einem Rande von Butterteig (siehe diesen) besetzt, oder kleines Backwerk auch kleine Schmalzbackereien extra servirt.

491. Rindszunge mit Meerrettig.

Die Zunge wird wie Nr. 163 weich gekocht, dann

abgezogen und wieder in den Sud zurückgebracht. Man kocht nun zwei Loth Butter mit einem halben Schöpflöffel Zungenbrühe, vier Eßlöffeln Essig, Salz und Pfeffer auf gutem Feuer zur Hälfte ein, richtet es alsdann auf eine warme Platte an, und legt die in der Mitte durchschnittene Zunge darauf. Ein Stengelchen gewaschener, gereinigter Meerrettig wird nun der Länge nach fein geschabt, die Zunge ganz damit bedeckt, und sodann mit der Sauce Nr. 241 zu Tisch gegeben.

492. Rindszunge mit Parmesankäs.

Wenn die Zunge wie vorhergehende weich gekocht und abgezogen ist, wird sie in der Mitte gespalten, und so herzförmig mit einem Stückchen Butter in eine Bratkachel gelegt. Nun werden zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, einem schwachen Schoppen saurem Rahm, vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäs, Salz und Pfeffer glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis die Sauce dick und kochend heiß ist, worauf sie über die Zunge gestrichen, letztere mit Butter beträufelt und in nicht zu heißem Ofen gelb gebraten wird. Damit sie von unten nicht hart werde, gießt man, ehe sie in den Ofen kommt, einen Schöpflöffel Fleischbrühe darunter. Die Zunge wird sodann auf eine warme Platte angerichtet, und eine Fricasseesauce (Nr. 210), worein drei Eßlöffel geriebener Parmesankäs gemengt wurden, dazu servirt.

493. Ochsengaumen.

Diese muß man vom Metzger unbeschädigt herausschneiden lassen. Sie werden sodann mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lange darauf gelassen, bis das Wasser heiß ist

und die äußere weiße Haut sich ein wenig zusammengezogen hat. Nun bringt man sie in kaltes Wasser und von da auf einen Tisch, wo man mit einem Messer die Haut davon abschabt. Hierauf werden sie abgewaschen, dann in guter fetter Fleischbrühe nebst zwei Scheiben einer gelben Rübe, eben so viel Sellerie, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein klein wenig Knoblauch und einem Glas Wein zugedeckt langsam weich gekocht, nun herausgenommen, und in feine längliche Streifen geschnitten, welche man in eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) legt, darin eine Viertelstunde aufkocht, und alsdann in eine offene Butterpastete anrichtet. — Die Gaumen werden selten für sich allein gegeben, sondern meist in eingemachten Kalbsmilchlein, oder mit Fleischklößchen, Krebsschweifchen, überhaupt zu allem feinen Eingemachten, sowie auch zu dem Ragout in die Pastetchen, wo sie dann in Würfel geschnitten werden.

494. Ochsenhirn.

Die Ochsenhirne werden eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, darin abgehäutet, nun noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hierauf in leicht gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe eine halbe Stunde langsam zugedeckt gekocht. Unterdeß wird eine braune Einmachsauce (Nr. 208) bereitet, die Hirne in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, dann in beliebige Stückchen geschnitten, diese auf die Platte angerichtet, und die Einmachsauce durch's Sieb darüber gegossen.

495. Ochsenschweife.

Drei Ochsenschweife werden in ihren Gelenken am dicken Theil in passende Stücke geschnitten, diese mit kaltem Wasser

zum Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis sie rein abgeschäumt sind; dann nimmt man sie heraus, und kocht sie wie die Ochsengaumen (Nr. 493) gut weich, so daß das Fleisch leicht von den Knochen herabgeht. Nun wird mit zwei Kochlöffel Mehl eine braune Einmachsauce (Nr. 208) bereitet, diese jedoch, statt mit Fleischbrühe, mit dem Absud der Schweife angerührt, dann mit Pfeffer gewürzt, nach Belieben mit Zitronensaft abgeschärft, abgefettet, und über die in eine tiefe Platte übereinander angerichteten Schweife gegossen. Die Sauce muß dicklich bereitet werden, damit sie über die Schweife nicht so stark herunterlaufe. — Sehr oft werden die so gekochten Ochsenschweife in eine offene Butterpastete angerichtet. Werden sie bei Gemüsen, z. B. bei Hochepot (Nr. 283) u. s. w., verwendet, so werden sie auf obige Art abgekocht, nur bleibt das Glas Wein weg und die Stückchen werden mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe glasirt.

496. Gespickte Kalbsbrust gedämpft.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint (siehe Ausbeinen), einige Minuten in siedendes Wasser gelegt, damit sich das Fleisch zusammenziehe, dann eine Viertelstunde in kaltem Wasser abgekühlt, aus diesem herausgenommen und abgetrocknet. Nun wird sie etwas abgehäutet, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut, und mit fein geschnittenem Speck schön gespickt. Hierauf gebe man vier Loth Butter, einige Speckscheiben, eine halbe verschnittene gelbe Rübe, einen halben Sellerieкopf, eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe in ein Kastrol, lege die Brust darauf und lasse sie gelb anbraten, nehme sie sodann heraus, und rühre zwei mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Schoppen Wein abgerührte Kochlöffel Mehl in

den zurückgebliebenen Saft. Die Brust wird nun in diese Sauce gelegt und zugedeckt weich darin gekocht, letztere dann etwas abgefettet und ein kleiner Theil durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Brust darauf gelegt, mittelst eines Pinsels oder Löffels mit warmer Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, und die übrige Sauce in einer Sauciere extra dazu servirt. — Nach Belieben kann in der Größe der Platte ein Reif von gebackenem Butterteig über den Plattenrand gelegt, und die Brust mit länglich fein geschnittener Zitronenschale überstreut werden.

497. Gespickte Kalbsbrust mit Reis.

Die Kalbsbrust wird, nachdem sie ausgebeint ist, mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, eine Viertelstunde abgekocht und abgeschäumt, dann in's kalte Wasser gelegt, abgewaschen und abgetrocknet. Nun häutet man sie etwas ab, spickt sie auf der obern Seite, legt sie in ein Kastrol, worein eine Scheibe Speck, eine verschnittene Zwiebel, eine Scheibe von einer gelben Rübe, eben so viel Sellerie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, ein wenig Knoblauch oder Thymian, etwas Salz und Pfeffer, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe gegeben wurde, und läßt sie zugedeckt langsam weich dünsten, worauf sie herausgenommen, zugedeckt und warm gestellt wird. Der zurückgebliebene Saft wird dick bis zur Glace eingekocht, dann abgefettet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser wieder aufgelöst, die Brust mit dieser aufgelösten Glace auf der gespickten Seite glasirt, auf eine mit gedämpftem Reis (siehe Nr. 592) belegte Platte angerichtet, und die übrige Sauce, nachdem sie etwas verdünnt wurde, durch ein Sieb gegossen und extra dazu servirt.

498. Weiß eingemachte Kalbsbrustknorpeln (Tendrons) mit gebackenem Blumenkohl.

Nachdem die Brust ausgebeint ist, wird sie gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, darauf gelassen bis sie gehörig abgeschäumt ist, dann herausgenommen, mit kaltem Wasser abgewaschen, und in Fleischbrühe oder Salzwasser mit einer gelben Rübe, einer Sellerie, einem Lorbeerblatt und einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel halbweich gekocht, worauf man sie herausnimmt und zum Erkalten stellt. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer den Brustkern oder die Brustknorpeln ab, und zwar mit dem schiefgehaltenen Messer gegen die innere Seite der Brust, um so wenig als möglich von den Knorpeln mitzunehmen. Das dicke Knorpelige wird der Länge nach von dem ausgebeinten Fleischigen abgeschnitten, worauf man die Knorpeln (Tendrons) schief in fingerdicke schöne Scheiben schneidet, und diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) vollends weich kocht. Sie werden dann schön in der Runde schneckenartig auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber gegossen, und in die Mitte gebackener Blumenkohl übereinander gelegt.

499. Weiß eingemachte Kalbsbrustknorpeln mit abgekochtem Blumenkohl.

Die Kalbsbrustknorpeln werden hergerichtet und gekocht wie vorige, dann im Kranze auf die Platte angerichtet, und der abgekochte Blumenkohl so in die Mitte geordnet, daß er einen ganzen Kopf bildet, worauf man die Sauce darüber gießt, und das Ganze an der Seite mit Butterteigblümchen besetzt.

500. Gebackene Kalbsbrustknorpeln in Paradiesäpfelsauce.

Hierzu verwendet man gewöhnlich übriggebliebene

Knorpeln, wie auch die zurückgebliebene, von den Knorpeln abgeschnittene, ausgebeinte und vollends weich gekochte Brust, welche in Stückchen geschnitten wird, die denen der Knorpeln gleich sind. Diese Stückchen werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Paradiesäpfelsauce (Nr. 230) auf die Platte gegossen, die gebackenen Kalbsbrustknorpeln dann im Kranz darein gelegt, und sogleich aufgetragen. — Werden, nachdem sie gebacken sind, bisweilen mit gebackener Petersilie belegt, und als Beilage zu Gemüsen gegeben.

501. Eingemachtes Kalbfleisch auf gewöhnliche Art.

Zu diesem ist am passendsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem drei Pfund nach Belieben in größere oder kleinere Stückchen verhauen, werden diese gewaschen, dann in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, das Kalbfleisch darein gelegt, drei Kochlöffel Mehl darüber gestreut, einmal umgekehrt, und so viel kaltes Wasser oder Fleischbrühe daran gegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun gibt man eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, fein gewiegte Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel Essig oder ein halbes Gläschen Wein dazu, und kocht darin das Fleisch langsam weich. — Gewöhnlich werden geröstete Spätzchen, geröstete Kartoffeln u. dgl. damit zu Tisch gegeben.

502. Eingemachtes Kalbfleisch.

Nachdem das Kalbfleisch auf die in voriger Nummer beschriebene Art hergerichtet und in Stücke verhauen, werden diese gewaschen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, hier nur so lange gelassen, bis sie gänzlich abge-

schäumt sind, dann herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) langsam weich gekocht, hierauf in eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen. — Wenn das Fleisch angerichtet ist, kann man nach Belieben abgekochte Spargeln oder Blumenkohl dazwischen legen, und alsdann erst die Sauce darüber gießen; auch kann eine halbe Messerspitze Safran mit der Sauce gekocht, oder auch der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt werden.

503. Eingemachtes Kalbfleisch fricassirt.

Das Kalbfleisch wird wie in voriger Nummer zubereitet und in der Einmachsauce weich gekocht. Nun werden zwei bis drei Eigelb mit einem Loth zerlassener Butter und einem Eßlöffel Zitronensaft gut verklopft, dieß, wenn das Fleisch vom Feuer fortgenommen ist, unter das Fleisch gerührt, und letzteres dann sogleich angerichtet. — Wird öfters mit Butterblümchen servirt (siehe diese bei Verzierung von Butterteig).

504. Eingemachtes Kalbfleisch mit Petersilie.

Ein Stück Butter wird zerlassen, darin zwei Eßlöffel fein geschnittene Petersilie und ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel kurze Zeit geröstet, zwei Kochlöffel Mehl dazu gegeben, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, sodann das gleich vorigem hergerichtete Fleisch nebst einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte oder Muskatnuß und Salz darein gegeben, und zugedeckt langsam weich gekocht. Beim Anrichten kann etwas Zitronensaft daran gedrückt werden.

505. Eingemachtes Kalbfleisch mit Kapern.

Ein Nierenbraten wird in handgroße Stücke ver-

hauen, davon jedes mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgekehrt, dann in einem Kastrol vier Loth Speck oder Schmalz zerlassen, und die besäeten Stückchen nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel darin gelb gebraten. Nun werden zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Gläschen Wein, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuß und zwei Eßlöffel Bratenbrühe daran gegeben, und das Fleisch damit weich gekocht, dann richtet man es auf die Platte an, gießt die Sauce durch's Sieb darüber, und gibt zuletzt zwei Eßlöffel Kapern sammt ihrem Essig darauf.

506. Gespickte Kalbsschnitzchen in Rahmsauce.

Vom Kalbsschlegel werden halb handgroße Stückchen über den Faden abgeschnitten, und mit fein geschnittenem Speck gespickt. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, die gespickten Kalbsschnitzchen nebst einer kleinen Handvoll Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt dicht nebeneinander gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, ein halbes Glas weißer Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, dieselben zugedeckt halbweich gedämpft, und dann herausgenommen. In die zurückgebliebene Sauce werden sodann zwei mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührte Kochlöffel Mehl gegossen, die Schnitzchen wieder darein gelegt, vollends weich gekocht, hierauf zierlich auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen. — Diese Kalbsschnitzchen werden gewöhnlich mit gedämpftem Reis (siehe Nr. 592), auch mit ausgestochenem und im Ofen gebackenen Butterteig zu Tisch gegeben.

507. Gespickte Kalbsschnitzchen oder kälberne Vögele.

Werden wie vorige geschnitten, ein wenig flach ge-

klopft, sodann mit feinem, gesalzenen Speck schön gespickt, und über Nacht in eine Beize (siehe Einbeizung) gelegt. Hierauf werden sie gesalzen, und mit einem Stückchen Butter, einer fein geschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer halben Sellerienwurzel und einer gelben Rübe in einem breiten Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man sie gelb anbraten läßt, dann ein Gläschen Wein daran gießt, und sie damit eine halbe Stunde dämpft. Nach dieser Zeit werden die Schnitzchen herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, die Schnitzchen noch so lange darin gedämpft, bis sie gänzlich weich sind, was in ungefähr einer Stunde der Fall sein wird, nun angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen.

508. Fricandeau.

Der innere untere Theil des Kalbsschlegels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, in ein Tuch gewickelt, in diesem leicht mürbe geklopft, dann abgehäutet und glatt zugeschnitten. Das Stück muß in der Mitte erhöht sein und eine ovale Form haben. Nun wird es gespickt, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man es zugedeckt gelb anbraten läßt, sodann ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran gegossen, und das nun Fricandeau genannte Stück langsam eine bis anderthalb Stunden zugedeckt weich gedämpft. Es wird hierauf mit der Sauce begossen, und ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen darauf gesetzt, damit es von oben gelb werde; übrigens kann man es auch in den Ofen oder das Bratrohr stellen, wo man es aber öfters mit der Sauce begießen muß, damit es nicht hart und rauh werde. Die zurückgeblie-

bene Sauce wird bis zur Glace dick eingekocht, abgefettet, und das Fricandeau damit überstrichen. — Wird gewöhnlich auf Endivien, grüne Erbsen, Sauerampfer oder anderes grüne Gemüse angerichtet.

509. Fricandeau in der Sauce.

Die aus dem Kalbsschlegel geschnittene Nuß wird in einem Tuch geklopft, mit feinem Speck gespickt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, einige Speckscheiben, eine halbe geputzte, verschnittene Selleriewurzel, eben so eine halbe gelbe Rübe, Petersilienwurzeln, ein Lorbeerblatt und etwas gewiegte Zitronenschale darein gelegt, das Fricandeau darauf gegeben, und solches, während man öfters Fleischbrühe und im Ganzen ein Glas Wein zugießt, gelb und halbweich gedünstet, worauf es herausgenommen wird. In die zurückgebliebene Sauce sammt den Wurzeln rührt man jetzt zwei Kochlöffel Mehl, legt eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel, ein Sträußchen Estragon, ein Lorbeerblatt und das Fleisch darein, und läßt letzteres darin zugedeckt langsam vollends weich kochen. Beim Anrichten wird es mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, die abgefettete Sauce durch's Sieb auf eine Platte gegossen, das Fricandeau darein gelegt, und sogleich zu Tisch gegeben.

510. Fricandeau mit Trüffelsauce.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie vorhergehendes. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man es heraus und stellt es warm. Nun wird die abgefettete Sauce durch's Sieb getrieben, nebst drei gewaschenen, geschälten, klein würfelig geschnittenen Trüffeln in das Kastrol zurückgebracht, und mit diesen zusammen gut durchgekocht, kurz vor dem Anrichten dann das Fricandeau hierein

gelegt und darin noch einigemal aufgekocht. Die Hälfte der Sauce richtet man nun auf die Platte an und legt das Fricandeau darein, die andere Hälfte servirt man extra in einer Saucière.

511. Fricandeau mit Maderasauce.

Kocht man wie Nr. 509, nur wird die Sauce etwas dicker bereitet, und vor dem Anrichten ein Glas Madera daran gegossen.

512. Fricandeau mit Bechamelle.

Nachdem die Kalbsnuß wie vorhergehende geklopft, abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut ist, wird sie in einem Kastrol mit einem Stück Butter, einem Stückchen Schinken, einer verschnittenen gelben Rübe, einem halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und leicht gesalzener Fleischbrühe zugedeckt langsam weich gedämpft. Ist die Sauce ganz kurz daran eingekocht und das Fleisch weich, so wird dieses herausgenommen und warm gestellt, in den zurückgebliebenen Saft, der aber nicht braun sein darf, zwei Kochlöffel Mehl gemengt, und dieses mit einer halben Maß kochendem süßen Rahm abgerührt. Die Sauce wird, nachdem sie einige Zeit gekocht hat, theils durch's Sieb auf die Platte, theils in eine Saucière gegossen, das Fricandeau dann auf die Platte angerichtet, mit Glace (Nr. 3) überstrichen, und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

513. Fricandeau mit Maccaroni.

Das Fricandeau wird wie Nr. 509 bereitet. Unterdeß werden ein halb Pfund Maccaroni eine Viertelstunde in Salzwasser abgekocht, dann zugedeckt eben so lange bei Seite gestellt, abgeschüttet, sogleich heiß in eine tiefe Schüs-

sel angerichtet, und mit vier Loth geriebenem Parmesankäs, Salz, Pfeffer und sechs Loth zerlassener Butter untereinander gemengt. Der Rand der Schüssel wird nun rein abgeputzt, das Fricandeau in die Mitte auf die Maccaroni gelegt, und die Sauce extra dazu gegeben. Oder: Man läßt in einem Kastrol ein Viertelpfund Butter zergehen, gibt die abgekochten abgeschütteten Maccaroni darein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, und läßt sie eine Viertelstunde braten, unter welcher Zeit man sie öfters umschwingt, damit sie nicht braun werden. Angerichtet werden sie dann wie vorige.

Anmerkung. Die Fricandeau können als Auflage von gedämpftem Reis, von Kartoffelpüree und jedem feinen Gemüse gegeben werden. Bei ersterem wird die Sauce extra servirt, bei den Gemüsen aber keine Sauce dazu gegeben.

514. Ausgebeinte Kalbsrippchen oder Carrés.

Von einem Kalbsrücken werden die starken Rückgratknochen ganz weggehauen, das Fleisch der Länge nach an den Rippen, welche eigentlich die Carbonaden ausmachen, mit einem scharfen Messer einer dicken Wurst ähnlich abgelöst, dann abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stücke geschnitten, welche man in ein wenig Salzwasser taucht, sogleich mit einem hölzernen Fleischschlägel oder dem flachen Hackmesser mit einem oder zwei Schlägen breit schlägt, mit Pfeffer, fein gewiegter Zitrone, Zwiebel und Petersilie einwürzt, und eine Stunde übereinander legt. Nach dieser Zeit wird Butter oder Schmalz heiß gemacht, die Stückchen in Mehl umgekehrt, nebeneinander in's Schmalz gelegt, und von beiden Seiten gelb gebraten, dann ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe dazu gegossen, ein Eßlöffel Kapern und etwas Muskatnuß daran gethan, und die Carrés eine halbe Stunde zugedeckt langsam darin gedämpft. Die unterdeß etwas dicklich ge-

worbene Sauce wird nun mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser verdünnt, die Carrés sodann hübsch angerichtet, die Sauce darüber gegossen, und gewöhnlich abgetriebene Griesklößchen dazu gegeben.

515. Gespickte Kalbscotelettes in der Sauce.

Die drei dem Nierenstück zunächst liegenden Rippchen werden nach Nr. 160 hergerichtet, mit einem oder höchstens zwei Schlägen breit geklopft, sodann mit feinem Speck gespickt, und mit Salz bestreut. Nun gebe man in ein Kastrol ein Stückchen Butter, einige Speckscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, einen halben Sellerickopf, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Thymian oder Estragon, lege die Cotelettes von der ungespickten Seite darauf, gieße einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und lasse sie schnell gelb anbraten, wobei Acht gegeben werden muß, daß sie nicht hart werden. Hierauf werden sie herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas Wein abgerührt und aufgekocht, die Cotelettes in diese Sauce gelegt, und noch vollends weich darin gekocht, welches in einer halben Stunde geschehen kann. Die etwas dickliche Sauce wird nun abgefettet, und ein Theil davon durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Cotelettes auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, im Kranze auf die Platte angerichtet, und die noch übrige Sauce in einer Saucière extra dazu gegeben.

516. Gebratene Kalbscotelettes mit Sauce.

Die Cotelettes werden nach Nummer 160 hergerichtet und gebraten, dann im Kranze auf die Platte angerich-

tet, mit Zitronensaft beträufelt, und in die leere Mitte jede beliebige Sauce, als: Pfeffer-, Zwiebel-, Liebesäpfelsauce rc., gegossen, oder der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, und unter die Cotelettes gegossen. — Werden gewöhnlich mit rund gedrehten Kartöffelchen zu Tisch gegeben.

517. Kalbscotelettes in Papier.

Man besprengt die ganz nach Nr. 160 hergerichteten Cotelettes mit etwas Salz und Pfeffer, und legt sie übereinander. Nun werden sechs Loth Speck fein verwiegt, dieser sammt zwei Eßlöffel Zwiebeln und eben so viel Petersilie auf dem Feuer ein wenig gedünstet, solches dann vom Feuer fortgenommen, zwei Eßlöffel verschnittene Kapern und ein halber Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronen darunter gemengt, die Cotelettes darin umgewendet, auf daß die Kräuter daran hängen bleiben, übereinandergelegt, und zwei Stunden so liegen gelassen. Alsdann legt man einen Viertelbogen Papier in der Mitte zusammen, schneidet ihn zu einer Herzform, bestreicht diese mit Butter, legt ein Cotelette auf die Hälfte von dem Herz, schlägt die andere Hälfte darüber, nimmt nun die zwei Enden des Papiers zusammen, biegt sie gut ein, und verschließt so das ganze Cotelette dergestalt, daß kein Saft entgehen kann; das Rippchen muß jedoch vom Papier heraussstehen. Nachdem alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet sind, wird jedes nochmals in Papier eingemacht, über einen Rost gelegt, worunter nicht zu starke Glut ist, und dann von beiden Seiten gebraten, was ungefähr eine halbe Stunde anstehen kann. Hierauf nimmt man das äußere Papier fort, richtet die Cotelettes im Kranze auf die Platte an, und servirt nebenbei zerlassene Butter, worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe und etwas

Zitronensaft gedrückt wurde. — Sie können eben so gut auf einem in eine Bratpfanne gestellten Roste, auch im heißen Rohr oder Ofen gebraten werden.

518. Cotelettes in Butterteig.

Diese Cotelettes werden ganz wie vorige hergerichtet, nur daß sie in Butterteig statt in Papier gewickelt werden. Der Butterteig wird zu dem Ende messerrückendick ausgewalzt, davon dann den Cotelettes ähnliche Stückchen abgeschnitten, auf jedes derselben ein Cotelette gelegt und dieß mit einem zweiten Stückchen bedeckt, die beiden Enden des Teiges zusammengenommen, und um das Cotelette ein Rand eingewunden, wodurch solches eingeschlossen wird; das Rippchen muß jedoch wie bei vorigen heraussteben. Nun werden aus dem übrigen Butterteig kleine Blümchen ausgestochen, die obere Seite der eingemachten Cotelettes damit belegt, diese mit verklopftem Ei bestrichen, auf ein Backblech gelegt, gegen drei Viertelstunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, dann übereinander geordnet angerichtet, und aufgetragen.

519. Haschee von Kalbfleisch oder Kalbfleischbrei.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten wird so viel als man glaubt nöthig zu haben ganz fein gewiegt, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, und ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und Petersilie weich darin gedämpft, hierauf das gewiegte Fleisch darin geröstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, eine fein gewiegte Zitronenschale und der Saft einer halben Zitrone dazu gegeben, das Ganze einigemal aufgekocht, in eine tiefe Platte angerichtet, mit

verlorenen Eiern belegt, und am Rand mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

520. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Kalbsbraten, am besten von einem Schlegel, wird in fingerbreite und fingerlange Stückchen geschnitten, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, die Fleischstückchen darin abgedämpft, eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) daran gegossen, das Eingeschnittene in dieser einigemal aufgekocht, hierauf in eine Butterpastete angerichtet, und nach Belieben ein Schöpflöffe Spargelerbsen darüber gegeben.

521. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man schneidet übriggebliebenen Braten wie oben beschrieben in Stückchen, welche man in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter abdämpft. Nun wird eine braune Einbrenn (Nr. 206) bereitet, diese mit einem Glas Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, dann ein Lorbeerblatt, Pfeffer, eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschale darein gegeben, Alles zusammen eine halbe Stunde durchgekocht, hierauf die Sauce durch's Sieb zu dem Fleisch in das Kastrol gegossen, das Ganze noch einigemal aufgekocht, mit Zitronensaft abgeschärft, und auf eine tiefe Platte oder in eine Butterpastete angerichtet.

522. Gebratene Kalbsschulter (Bug).

Ein schöner Kalbsbug wird ausgebeint, nämlich die Schaufel und der Beinknochen davon ausgelöst. Die ganze Haut wird nun ringsum vermittelst einer großen Dressirnadel mit Bindfaden umschlungen und zusammengezogen, so daß das Stück Fleisch einem Ballen ähnlich

ist, letzteres hierauf fünf Minuten in kochendes Wasser gelegt, nach dem Herausnehmen auf der runden Seite mit feinem Speck gespickt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit einem Stück Butter und fein geschnittenen Zwiebeln im Bratofen oder auf dem Herd während öfterem Begießen langsam gelb gebraten.

523. Kalbskopf mit brauner Sauce.

Hierzu muß ein Kalbskopf mit der Haut genommen werden, den man auf Verlangen vom Metzger gleich gebrüht und geputzt erhält. Er wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, vor dem Zusetzen von unten aufgeschnitten, nachdem die Zunge herausgelöst ist in ein Tuch gebunden, und sammt der Zunge in einen großen Hafen mit Wasser gebracht. Hierin kocht man ihn mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe, Salz, einer Maß weißem Wein und einem Stückchen Butter zwei Stunden langsam weich, nimmt ihn dann heraus, bindet ihn auf, und legt ihn auf eine Platte. Nun wird die Zunge abgeschält, in der Mitte der Art gespalten, daß sie an der Spitze zusammenhält, alsdann über den Kopf herzförmig wie ein Kranz gelegt, und mit warmer Glace (Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen. Der Kopf wird mit sechs bis acht abgekochten Krebsen und abgezupfter Petersilie garnirt, über denselben ein Sieb gehalten und durch solches einige hartgekochte Eigelb getrieben, von einer Maderasauce (Nr. 229) von der Seite so viel auf die Platte gegossen, daß der Boden bedeckt ist, und die übrige in einer Saucière extra dazu gegeben. — Solche zwei Köpfe auf eine große Platte gegeneinander gestellt, nimmt sich sehr schön auf einer großen Tafel aus. (Siehe Abbildung.)

524. Kalbskopf in Fricassee.

Nachdem der gebrühte Kopf über Nacht in kaltem Wasser gewesen, wird er ausgebeint (siehe Ausbeinen), in Salzwasser halbweich gekocht, und hierauf in kaltes Wasser gelegt. Wenn er erkaltet ist, legt man ihn zum Ablaufen auf ein Brett, schneidet die Kopfhaut in drei Finger breite viereckige Stückchen, und kocht diese in klarer Fleischbrühe mit einem Lorbeerblatt, einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Butter eine Stunde langsam vollends weich. Nun bereitet man eine Fricasseesauce (Nr. 210), bei welcher die weiße Einbrenn (Nr. 207) mit nur weniger Fleischbrühe, dafür mit einem Schoppen altem, weißen Rheinwein abgerührt wird, und gibt eine halbe Messerspitze spanischen Pfeffer, eben so viel Safran, einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, und Zitronensaft daran. Die Kalbskopfstückchen werden jetzt jedes einzeln mit der Gabel herausgenommen, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, dann zierlich auf die Platte geordnet, die kochend heiße Sauce durch's Sieb darüber gegossen, das Ganze mit zwei Eßlöffel fein geschnittenen, aus dem Schmalz gebackenen Brodwürfeln überstreut, und mit Butterblümchen belegt aufgetragen.

525. Abgebräunter Kalbskopf.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird gespalten, wenn das Hirn ausgelöst ist gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, dann herausgenommen, die Zunge ausgeschnitten, und die Haut von letzterer abgezogen. Das Hirn wird in lauem Wasser abgehäutet, alsdann in Salzwasser abgekocht, herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Brodmehl umgekehrt, und von beiden Seiten in heißem Schmalz

gelb gebraten, eben so die gespaltene Zunge. Der Kopf wird ebenfalls mit Salz und Pfeffer bestreut, in Brodmehl umgekehrt und in heißem Schmalz gelb gebraten, sodann auf die Platte angerichtet, das Hirn in seine Höhlung und die Zunge in die Mitte gelegt, der Kopf in dieselbe Lage gebracht, wie er sie roh hatte, nun mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt, und mit einer Zwiebelsauce oder als Beilage zu Gemüsen zu Tisch gegeben. — Eben so kann der Kopf, nachdem er wie oben abgesotten ist, in zwei Hälften gebraten und so angerichtet, und das Hirn und die Zunge über denselben gelegt werden.

526. Eingemachtes Kalbshirn.

Zwei bis drei Kalbshirne werden eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, darin abgehäutet, dann noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hierauf in leichtem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem geputzten Selleriekopf und einer gelben Rübe eine gute Viertelstunde ganz langsam zugedeckt gekocht. Nun werden sie herausgenommen, nachdem sie abgelaufen sind in beliebige Stückchen geschnitten, auf die Platte angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) durch's Sieb darüber gegossen.

527. Kalbshirn mit Fricasseesauce.

Die Kalbshirne werden wie vorige hergerichtet, abgekocht und auf die Platte gebracht, dann drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb in die dazu bereitete weiße Einmachsauce gerührt, diese über das Hirn gegossen, aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel darüber gestreut, und solches nach Belieben mit einer Garnirung von Butterblümchen belegt.

528. Kalbshirn mit brauner Sauce.

Nachdem die Kalbshirne wie vorige abgehäutet und abgewaschen sind, werden sie in einer braunen Einmachsauce (Nr. 208) eine Viertelstunde gekocht, und sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

529. Kalbshirn mit Kümmel.

In vier Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie darin abgedämpft, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, ein Kaffeelöffel Kümmel, Muskatnuß, ein Lorbeerblatt und etwas Salz dazu gegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht, sodann die wie vorhergehende abgekochten Hirne darein gelegt, noch einigemal aufgekocht, das Lorbeerblatt herausgenommen, der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt oder zwei Eßlöffel Essig, am besten Kräuteressig, daran gegossen, und das Ganze auf die Platte angerichtet.

530. Kalbshirn in Brodkrusten.

So viel Personen bei Tische sind, so viel werden altgebackene Semmeln oder Milchbrode abgeschält, eine Scheibe davon abgeschnitten, und auf der entgegengesetzten Seite ebenfalls etwas weggenommen, daß sie aufrecht gestellt werden können. Nun werden die Brode schön geformt, so viel wie möglich dünn ausgehöhlt, und sammt der Scheibe aus heißem Schmalz gelb gebacken. Alsdann füllt man sie mit eingemachtem Hirn (Nr. 526) und ein wenig Sauce, bedeckt sie mit der Scheibe, und gibt sie nebeneinander auf eine Platte gereiht zu Tisch.

531. Eingemachte Kalbsohren.

Man rundet acht sauber gebrühte Kalbsohren an der

Spitze ab, und macht ringsum in gleich weiter Entfernung fingerbreite Einschnitte. Nun werden die Ohren in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe und einem Stückchen Butter langsam weich gekocht, hierauf aufrecht auf eine Platte nebeneinander gestellt, und jede beliebige pikante Sauce, wie Pfeffer-, Zwiebel- oder Liebesäpfelsauce, daran gegossen.

532. Fricassirte Kalbsohren.

Bereitet man wie die vorigen. Während sie weich gekocht werden, zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet darin zwei Kochlöffel Mehl weiß, rührt dieß dann mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit dem Sud, in welchem die Ohren gekocht wurden, gut ab, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte, Salz und eine Zitronenschale darein, und läßt das Ganze einige Zeit kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden in Salzwasser abgekochte Kalbsmilchlein in Würfel geschnitten, die Ohren aufrecht auf eine Platte gestellt, die Würfel darumgelegt, vier mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an die durch's Sieb gegossene Sauce gerührt, letztere mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft, und über die Ohren und Kalbsmilchlein auf die Platte angerichtet.

533. Gefüllte Kalbsohren.

Die Kalbsohren werden halbweich gekocht, in ihrer Brühe abgekühlt, und dann auf ein Tuch zum Ablaufen gelegt. Nun fülle man sie mit Kalbfleischfarce, überstreue sie mit geriebenem Brod, stelle sie aufrecht in ein flaches Kastrol, worein gutes Fett und eine Handvoll verschnittene Zwiebeln gegeben wurde, bringe sie zugedeckt in einen

warmen Ofen, und lasse sie etwas anbraten. Alsdann gieße man ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, koche sie in dieser Sauce vollends weich, wobei die Sauce einkochen wird, bestreiche sie mit dieser Sauce, gieße einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, und stelle sie nochmals in den Ofen, bis sie schön gelb geworden sind. Hierauf nehme man sie heraus, richte sie in schöner Ordnung aufrecht auf eine Platte an, gebe in den zurückgebliebenen Satz einen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 208), koche solche noch einigemal damit auf, und richte sie zwischen die Ohren an.

534. Eingemachte Kalbszungen.

Drei bis vier Stück Kalbszungen werden sauber aus lauwarmem Wasser herausgewaschen, und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weich gekocht. Bei plötzlichem Gebrauch schält man sie nun ab und spaltet sie in der Mitte, im andern Fall aber läßt man sie in ihrem Sud erkalten, weil sie sonst öfters blau würden. Die gespaltenen Zungen werden noch einigemal in der weißen Einmachsauce (Nr. 209) aufgekocht, und sodann hübsch geordnet auf eine Platte angerichtet.

535. Eingemachte Kalbszungen mit Kalbfleisch-Klößchen.

Die Zungen werden nach vorhergehender Art weich gekocht, abgeschält, und in der Einmachsauce Nr. 209 eine halbe Stunde gekocht, hierauf im Kranz auf die Platte angerichtet, ein Schöpflöffel abgekochte Kalbfleischklößchen dazwischen gelegt, und ein Eßlöffel Kapern darüber gestreut. Unterdeß verrührt man zwei Eigelb gut mit etwas Wasser, einem Stückchen Butter und dem Saft einer

halben Zitrone, rührt dieses unter die Sauce wenn solche schon vom Feuer fortgenommen ist, richtet letztere über die Zungen an, und belegt das Ganze am Rand mit kleinen Butterblümchen oder einem Kranz von Butterteig.

536. Eingemachte faschirte Kalbszungen.

Man koche die Zungen wie vorige weich, schäle sie ab, lege sie wieder in ihren Sud, und lasse sie darin ein wenig erkalten. Nun verschneide man jede Zunge der Länge nach in vier Theile, überstreiche jedes Stück mit Kalbfleischfarce, in welche ein Eßlöffel verwiegte Kapern und eben so viel verwiegte Sardellen gerührt wurden, gleichmäßig halbfingerdick, lege die Stücke nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratkachel, gieße, damit sie von unten nicht hart werden, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, beträufle sie mit Butter, überstreue sie mit Semmelmehl, und stelle sie hierauf in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben gelb ist. Alsdann richte man die Zungen im Kranze auf eine Platte an, und gieße in die leere Mitte eine Zwiebel-, Pfeffer-, Liebesäpfel- oder andere beliebige Sauce.

537. Gedämpfte Kalbsleber mit Wein.

Vier Loth grob geschnittener Speck wird in Salz und Pfeffer umgekehrt, und in eine abgehäutete Kalbsleber vermittelst eines spitzigen Messers eingeschoben. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier Loth Butter, legt fein geschnittene Zwiebelscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas verschnittenen Speck und zuletzt die Leber darein, und läßt diese zugedeckt anbraten. Wenn sie gelb ist, wird sie herausgenommen, in dem zurückgebliebenen Fett zwei Kochlöffel Mehl einigemal umgerührt, hierauf ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein

Gläschen Wein daran gegossen und damit abgerührt, die Leber nebst einer mit vier Nelken gespickten Zwiebel darein gelegt, und zugedeckt unter öfterem Begießen ganz langsam ungefähr eine Stunde weich gedämpft. Sie wird alsdann ein wenig gesalzen, hierauf angerichtet, die Sauce etwas abgefettet und ein Theil davon durch's Sieb darüber gegossen, die übrige in einer Saucière extra dazu gegeben.

Anmerkung. Das Salzen muß bei der Leber immer zuletzt geschehen, damit sie nicht hart werde.

538. Kalbsleber mit Rahmsauce.

Hierzu kann nur eine schöne Leber verwendet werden. Diese wird abgehäutet, mit grob geschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck reihenweise durchzogen, sodann nebst Zwiebelscheiben, geputzter verschnittener gelben Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon in eine mit einigen Speckscheiben belegte Bratkachel gelegt, und ein halbes Gläschen Essig darüber gegeben. So läßt man die Leber im Ofen gelb anbraten, worauf sie mit süßem Rahm begossen, mit einem Eßlöffel Semmelmehl überstreut, und unter öfterem Begießen mit Rahm langsam gebraten wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird etwas Fleischbrühe daran geschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, die Leber dann mit ein wenig Salz besprengt, angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen. — Kann eben so gut mit saurem, wie mit süßem Rahm gekocht werden.

539. Gebeizte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und reihenweise mit feinem Speck schön gespickt ist, legt man sie zwölf Stunden in die Beize (siehe Einbeizung). Eine Stunde

vor dem Anrichten wird sie herausgenommen, eine Bratkachel dick mit Butter bestrichen, der Boden mit Zwiebelscheiben, verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon belegt, die Leber darauf gegeben, mit Butter beträufelt, und im Ofen gelb gebraten. Wenn sie anfängt oben gelb zu werden, bedeckt man sie mit butterbestrichenem Papier, und begießt sie öfters theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der Beize, wobei dann immer das Papier abgenommen wird. Ist die Leber langsam fertig gebraten, so wird sie mit Salz und Pfeffer besprengt, dann angerichtet, und die kurz eingekochte, etwas abgefettete Bratensauce durch's Sieb darüber gegossen.

540. Gespickte Kalbsleber.

Nachdem die Leber einige Stunden in Milch und Wasser gelegen war, häutet man sie ab, befreit sie von allen Adern und Nerven, und schneidet sie in längliche, halbfingerdicke Scheiben. Diese spickt man fein, gibt sie in eine Pfanne, worin gutes Fett oder Butter zerlassen wurde, und bestreut sie mit Pfeffer und etwas Mehl. Nun werden sie auf gutem Feuer schnell gebraten, umgewendet, ein wenig Fleischbrühe und Essig daran gegossen, damit dann aufgekocht, und hierauf gesalzen und angerichtet.

541. Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet und fein blätterig geschnitten, dann in einer Pfanne ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel darin etwas abgedämpft, die Leber dazu gegeben, mit einer Messerspitze Pfeffer und halb so viel Nelken bestreut, und unter beständigem Umkehren geröstet, bis sie nicht mehr blutig ist. Vor dem Anrichten wird sie gesalzen, und sodann mit fein gewiegter Zitronenschale überstreut.

15*

542. Saure Leber.

Wenn die Leber wie vorige geschnitten, und wie dieselbe, doch nur ein wenig, geröstet ist, wird ein halbes Gläschen Essig und nach Belieben etwas Majoran daran gegeben, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß unter beständigem Umkehren zu einer leichten Sauce schnell aufgekocht, hierauf die Leber gesalzen, angerichtet, und mit fein gewiegter Zitronenschale bestreut.

543. Lebervögel.

Aus der abgehäuteten Kalbsleber werden halbhandgroße Stückchen geschnitten, solche mit Pfeffer und gestoßenen Nelken bestreut, und jedes mit einem Blättchen Salbei und einem Stückchen Speck eingebunden. Nun werden, je nachdem die Bratkachel oder das Kastrol groß ist, vier bis fünf zusammen an ein hölzernes Spießchen gesteckt, dieses in das Kastrol gelegt, die Vögel im Bratofen oder auf dem Herd mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine Viertelstunde gebraten, der Faden dann abgenommen, die Vögel gesalzen, sammt den Blättern angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und sowohl als Beilage zu Gemüsen, wie auch als eigenes Gericht mit Linsen oder Bohnen, oder mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

544. Geröstete Kalbsnieren.

Diese werden wie Nr. 541 geschnitten und eben so bereitet.

545. Saure Nieren.

Werden wie Nr. 542 angeröstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe und ein paar Eßlöffeln Essig angefüllt, mit einer Messerspitze Ingwer, etwas Pfeffer und Salz gewürzt, und eine halbe Viertelstunde schnell gekocht.

546. Gebratene Nieren.

Man schneidet die Nieren der Länge nach in dünne Scheiben, reibt sie mit Pfeffer und fein zerdrücktem Knoblauch ein, und kehrt sie in Mehl um. In einer Pfanne wird nun Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel darein gethan, die Nieren darauf gelegt, schnell auf beiden Seiten gelb gebraten, sodann mit Salz besprengt, auf eine heiße Platte sogleich angerichtet, und der Saft einer halben Zitrone darauf gedrückt. — Nach Belieben kann auf jede Schnitte Nieren ein Ochsenauge gelegt, und so diese Nummer als kleines Plättchen nach der Suppe gegeben werden.

547. Gedämpfte Lunge.

Die Lunge muß sauber gewaschen und mit so viel Salzwasser, als man glaubt zur Sauce nöthig zu haben, nebst einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und einer Zitronenschale abgekocht werden, worauf man sie in eine Schüssel nimmt, so lange beschwert, bis sie gänzlich erkaltet ist, und dann nudelartig schneidet. Nun wird ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, zwei Kochlöffel Mehl braun darin geröstet, mit der Lungenbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, ein Gläschen guter Essig, Zitronenschale, Pfeffer, etwas Salz und die Lunge darein gegeben, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht.

548. Lungenbrei. Haschee.

Die in Salzwasser weich gekochte Kalbslunge wird zerschnitten und sodann sehr fein gewiegt. Hierauf werden in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, und darin ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und Petersilie geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebel

gelblich ist, die Lunge nun dazu gegeben, noch einigemal damit umgerührt, dann mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, ein wenig Essig, gewiegte Zitronenschale und nach Belieben ein Eßlöffel Kapern daran gethan und einigemal damit aufgekocht, das Haschee dann angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

549. Eingemachte Kalbsmilchlein.

Man legt drei bis vier Kalbsmilchlein einige Zeit in lauwarmes Wasser, wäscht sie dann ab, und kocht sie eine Viertelstunde in Salzwasser. Nun werden sie in kaltes Wasser gelegt und abgehäutet, hierauf in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) einigemal aufgekocht, und alsdann in eine tiefe Platte angerichtet und mit Blümchen von Butterteig bekränzt.

550. Kalbsmilchlein in Fricasseesauce.

Die gewaschenen und in Salzwasser abgekochten Milchlein werden abgehäutet, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese in zwei Loth Butter mit etwas Fleischbrühe langsam vollends weich gedämpft. Nun wird eine Fricasseesauce (Nr. 210) daran gegossen, Beides leicht untereinander gerüttelt, und hierauf das Ganze ohne es kochen zu lassen angerichtet. — Dieses Fricassee kann nach Belieben auch mit Champignons, Morcheln, Spargelköpfen, grünen Brockelerbsen und Blumenkohl gegeben werden. Hiervon wird jedes eigens für sich fertig gekocht, Champignons und Morcheln alsdann in die Fricasseesauce gelegt und die Milchlein damit übergossen, mit den Spargelköpfen und dem in kleine Röschen zertheilten Blumenkohl aber die Platte bekränzt, und ein halber Schöpflöffel Brockelerbsen darüber gestreut.

551. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer Butterpastete.

Bereitet man wie die vorhergehenden, und richtet sie in eine offene Butterpastete an. Unterdeß wird von zwölf bis fünfzehn Krebsen vier Loth Krebsbutter (Nr. 201) bereitet, die Krebsschweifchen auf das Fricassee gelegt, und die zerlassene Krebsbutter darüber gegossen. (Siehe Abbildung.)

552. Gespickte glasirte Kalbsmilchlein.

Hierzu nimmt man nur schöne, große Milchlein. Nachdem sie in Salzwasser eine Viertelstunde abgekocht sind, werden sie in kaltes Wasser gelegt, dann abgehäutet und mit feinem Speck gespickt, mit einem Stück Butter, einem Lorbeerblatt, feinen Zwiebelscheiben und etwas Fleischbrühe vollends weich gedämpft, hierauf herausgenommen, und mit Glace (Nr. 3) leicht überstrichen. — Sie können als eigenes Gericht, und als Einfassung oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Brockelerbsen, genommen werden. Im ersteren Falle gibt man sie mit jeder beliebigen pikanten Sauce zu Tisch.

553. Gebratene Kalbsmilchlein.

Werden ganz wie vorige abgekocht und gespickt, dann in eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und in den Bratofen gestellt. Nachdem sie angebraten sind, wird ein halber Schöpflöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte Bratenbrühe daran gegossen, etwas Zitronensaft darüber gedrückt, und sie nun noch eine Viertelstunde in den Ofen gebracht, in welcher Zeit sie gelb gebraten sein werden. Man nimmt sie sodann mit dem Backschäufelchen heraus, und gibt sie als Beilage zu feinen Gemüsen, oder über vorhergehend beschriebene Ragout von Kalbsmilchlein oder Kalbshirn, oder auch als eigenes

Gericht, in welchem Fall, nachdem die Milchlein herausgenommen sind, der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, mit Zitronensaft abgeschärft, etwas abgefettet, durch's Sieb auf die Platte gegossen, und die Milchlein darein gelegt werden, jedoch mit der gespickten Seite nach oben. — Schön nimmt sich diese Platte aus, wenn auf jedes Milchlein ein Krebsschweifchen gelegt wird.

554. Gespickte Kalbsherzen.

Die Kalbsherzen werden mit fein geschnittenem Speck gespickt, sodann in ein Kastrol gestellt, vier Loth Speck und zwei Zwiebeln, Beides verschnitten, eben so eine halbe gelbe Rübe, etwas Petersilie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser dazu gegeben, und das Ganze zugedeckt anderthalb Stunden weich gedämpft. Unterdeß wird eine braune Einbrenn (Nr. 206) bereitet, diese mit Fleischbrühe angerührt, davon ein Schöpflöffel voll an das Gedämpfte gethan, und Alles nun eine Viertelstunde zusammen durchgekocht. Beim Anrichten werden die Herzen aufrecht auf eine Platte gestellt, die Sauce etwas abgefettet, und durch's Sieb darüber gegossen.

555. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gekröse muß schön weiß und frisch, aus mehreren Wassern gewaschen und von den Drüsen gereinigt sein. Alsdann wird es in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weich gekocht, zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, nachdem es abgelaufen ist in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) einigemal aufgekocht, der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt, und nun auf eine Platte angerichtet.

556. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird mit einem guten Messer oben aufgeschnitten, und der Länge nach sorgfältig durchgelöst, doch so, daß sie von keiner Seite durchschnitten ist; man kann sie auch so hergerichtet vom Metzger nehmen. Hierauf wird sie mit dem breiten Theil eines Kochlöffels umgekehrt, und mit folgender Farce gefüllt: Ein Kreuzerbrod wird abgerieben oder abgeschält, in Würfel geschnitten, und mit einigen Eßlöffeln Milch begossen. Bis es durchgeweicht ist, wird übriggebliebenes fettes Fleisch nebst Schnittlauch, Petersilie und zartem Zwiebelrohr fein verwiegt, dieses sammt dem Brod mit einem Ei, Salz und Pfeffer angerührt, in die Milz gefüllt, und letztere dann zugenäht und in ein Netz gewickelt, welches mit Faden umwunden und zugebunden wird. Die gefüllte Milz kann nun in einer Suppe von Reis oder Gerste, oder in Salzwasser anderthalb Stunden langsam weich kochen, dann wird sie aufgebunden, und entweder ganz oder in Scheiben geschnitten in heißem Schmalz gelb geröstet. — Die Milz kehrt man öfters auch nicht um. In diesem Falle wird die Farce gleich der Milz in ein Netz eingewickelt, sodann in die Milz eingeschoben, und letztere oben zugenäht. Das übrige Verfahren ist wie oben. — Wird als Beilage zu Gemüsen oder als selbstständiges Gericht mit Salat zu Tisch gegeben.

557. Eingemachte Kuttelflecke.

Man siedet zwei bis drei Pfund rein geputzte Kutteln in Salzwasser recht weich, legt sie sodann in kaltes Wasser, schüttet sie in einen Durchschlag, und schneidet sie nach dem Ablaufen sehr fein nudelartig. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie lichtgelb

geröstet, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, zwei Lorbeerblätter, eine halbe Messerspitze Safran, ein Sträußchen Thymian, der Saft einer halben Zitrone und ein wenig Salz darein gegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht, hierauf durch's Sieb gegossen und wieder in das Kastrol zurückgebracht, die Kutteln nun eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet, und mit fein geschnittener Zitronenschale bestreut. — Will man dieses Gericht feiner, so rührt man drei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb in die Sauce, richtet die Kutteln dann sogleich in eine offene Butterpastete an, und überstreut sie mit fein gewiegter Zitronenschale.

558. Geröstete Kuttelflecke.

Man schneidet die ganz weich gekochten Kutteln fein nudelartig, macht ein gutes Stück Schmalz heiß, dämpft darin verschnittene Zwiebeln, gibt dann die Kutteln, Salz, Pfeffer, etwas fein gewiegte Zitrone und einen Eßlöffel Kümmel dazu, und bratet die Kutteln eine halbe Viertelstunde während öfterem Umkehren, doch dürfen sie nicht hart werden.

559. Saure Kuttelflecke.

Die wie vorige weich gekochten Kutteln werden sehr fein länglich geschnitten, dann zwei bis drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Fett gelb geröstet, hierin ein Eßlöffel Zwiebelscheiben so lange umgerührt, bis die Zwiebel gelb und das Mehl braun ist, dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, ein halber Schoppen Essig, zwei Lorbeerblätter, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer und einige Nelken dazu gethan, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht, worauf man das Fett abnimmt, die Sauce durch's Sieb gießt, dann wieder in das Kastrol bringt, die Kutteln einigemal darin aufkocht, und nun in eine tiefe Schüssel anrichtet.

560. Eingemachte Kälberfüße.

Man siedet die gespaltenen, von den langen Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße in Salzwasser weich, beint sie dann so viel als möglich aus, und schneidet jeden halben Fuß in zwei Theile. Nun werden vier Loth Butter zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie beigegeben, dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, Salz, Muskatnuß, eine Zitronenschale, ein wenig Safran und dann die Füße dazu gethan, das Ganze noch einigemal aufgekocht, und vor dem Anrichten mit dem Saft einer halben Zitrone oder zwei Eßlöffel Essig abgeschärft.

561. Eingemachte Kälberfüße auf bessere Art.

Die wie vorige hergerichteten Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer halben Sellerie, einer halben gelben Rübe und einem Stückchen Butter kernig weich gekocht, ausgebeint, nun jeder halbe Fuß in der Mitte getheilt, die Stücke beliebig geformt, sodann in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) aufgekocht, und auf eine Platte oder in eine Butterpastete angerichtet.

562. Kälberfüße in Fricasseesauce.

Man gibt die wie vorhergehende fertig gekochten Kälberfüße auf die Platte. Nun werden an die Sauce drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb gerührt, die Sauce sofort, ohne sie noch einmal kochen zu lassen, über die Füße angerichtet, nach Belieben noch mit Zitronensaft abgeschärft, und der Rand der Platte mit ausgestochenem gebackenen Butterteig belegt. — Ein Stückchen fettes Fleisch mit den Kälberfüßen im Salzwasser gekocht, macht diese sehr mild.

563. Gedünsteter Hammelsschlegel mit Gemüsen.

Der abgelegene Hammelsschlegel wird geklopft, mit so viel kaltem Wasser, daß es darüber geht, zum Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen rein abgeschäumt, dann gehörig gesalzen, zwei verschnittene Knoblauchzehen, ein Salbeiblatt, ein halber Selleriekopf, Petersilienwurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel und acht Pfefferkörner dazu gegeben, und der Schlegel darin weich gekocht. Nun wird er herausgehoben, in ein tiefes Geschirr gelegt, und, nachdem ein Schöpflöffel von dem Absud darüber gegossen, zugedeckt warm gestellt. Die übrige Brühe wird durchgeschüttet, und darin folgende Gemüse abgekocht: Man formt gelbe Rüben zu fingerlangen Rübchen, gleichermaßen weiße Rüben, dann wird ein Selleriekopf in vier bis sechs Schnitze getheilt und diese glatt geformt, hierauf Schwarzwurzeln nach Nr. 286 geputzt und fingerslang zugeschnitten. Nachdem die Gemüse eine halbe Stunde gekocht haben, wird eine Blume Carfiol nach Nr. 315 geputzt und in kleine Röschen zertheilt, dann noch vier große Kartoffeln abgeschält und in Scheiben geschnitten, Beides zu obigen Gemüsen gegeben und mit diesen weich gekocht; doch ist sehr darauf zu sehen, daß die Gemüse nicht verkochen. Der Schlegel wird sodann heiß auf eine Platte angerichtet, die mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommenen Gemüse über denselben gelegt, und ein Theil der zurückgebliebenen Brühe extra in einer Saucière dazu gegeben.

564. Eingemachtes Hammelfleisch mit Kümmel.

Hierzu kann jedes beliebige Stück genommen werden, jedoch ist die Brust am geeignetsten. Sie wird in beliebige kleine Stückchen verschnitten, diese gewaschen, und in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Sobald sie zu ko-

chen anfangen, muß man sie rein abschäumen, dann sogleich herausnehmen, in kaltes Wasser legen und abwaschen. In vier Loth zerlassener Butter werden nun zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, das Fleisch darein gelegt, und mit einem Eßlöffel Kümmel, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz, einer Zitronenschale, einem halben Gliedchen zerriebenen Knoblauch und dem Saft einer halben Zitrone langsam weich gekocht. Die Fleischstückchen werden sodann mit dem daran hängenden Kümmel in eine tiefe Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce, nachdem die Zwiebel herausgenommen ist, darüber gegossen, und das Ganze mit gerösteten Kartoffeln oder mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben.

565. Hammelscotelettes mit Sauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 161 fertig gemacht, und dann mit einer pikanten Sauce servirt. — Nach Belieben kann man beim Braten ein Stückchen Knoblauchbutter (Nr. 205) nehmen.

566. Gespickte Hammelscotelettes glasirt.

Die Cotelettes werden, wenn sie wie vorige zubereitet sind, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit fein geschnittenem Speck gespickt, dann eine Zwiebel, eine kleine Handvoll abgezupfte Petersilie und ein Sträußchen Thymian oder Estragon abgestreift, dieß zusammen fein verwiegt, und in zerlassene Butter gemengt. Nun werden die Cotelettes mit der Butter in einem Kastrol auf der ungespickten Seite gelb gebraten, alsdann herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, und die Cotelettes in dieser Sauce noch vollends weich gekocht. Letztere werden jetzt herausgenommen, auf der gespickten Seite mit Glace

(Nr. 3) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, und im Kranz auf eine Platte gelegt, die Sauce, nachdem zwei Loth Knoblauch- oder Sardellenbutter (Nr. 205 oder 204) darein gerührt worden sind, dann sogleich durch's Sieb in die Mitte der Platte gegossen, und das Ganze gewöhnlich mit aus dem Schmalz gebackenen oder gerösteten Kartoffeln servirt.

567. Hammelscotelettes auf Gurken.

Die wie vorige hergerichteten und eingewürzten Cotelettes werden in der oben beschriebenen Kräuterbutter in einem Kastrol mit ganz wenig Fleischbrühe langsam gelb und weich gedünstet. Während der Zeit werden drei mittelgroße Gurken abgeschält, in längliche Stückchen geschnitten, und diese in drei Loth Butter halbweich gedämpft, die unterdeß weich gewordenen Cotelettes nun herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl gerührt und etwas Fleischbrühe daran gegossen, und die Cotelettes in dieser Sauce noch vollends weich gekocht. Hierauf werden sie herausgehoben und warm gestellt, die zurückgebliebene Sauce nebst zwei Eßlöffel Essig an die Gurken gegeben, diese eine Viertelstunde darin gekocht, nun in eine tiefe Platte angerichtet, und die Cotelettes zierlich darauf gelegt.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann jedes andere in kleine Stücke verschnittene Hammelfleisch zubereitet werden.

568. Haschee von Hammelfleisch oder Hammelfleischbrei.

Dieses Haschee wird ganz dem von Kalbfleisch (Nr. 519) gleich zubereitet, nur daß hierzu ein kleines halbes Gliedchen mit dem Messer zerriebener Knoblauch kommt.

569. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Zwiebeln.

Vier bis sechs mittelgroße, in Scheiben geschnittene

Zwiebeln werden in acht Loth gutem Fett gelb geröstet, dann mittelst eines Schaumlöffels herausgenommen, hierauf in dem zurückgebliebenen Fett zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun geröstet, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, und mit einem Lorbeerblatt, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer und ein wenig Salz langsam gekocht. Das durch das langsame Kochen obenaufschwimmende Fett wird nun abgenommen, das übriggebliebene, in längliche Scheiben geschnittene Hammelfleisch in die Sauce gethan, einigemal damit aufgekocht, und zuletzt in eine tiefe Platte oder in eine Butterpastete angerichtet.

570. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Kartoffeln.

In einem Stückchen Butter oder gutem Fett werden zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, und dann mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer, ein wenig Salz, einem kleinen Sträußchen Estragon und einem halben Gliedchen Knoblauch eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man das Fett abnimmt und die Sauce durch's Sieb in eine Schüssel gießt. Nun werden rohe, abgeschälte Kartoffeln in zwei Messerrücken breite Scheiben geschnitten, und zwei Schöpflöffel voll davon aus heißem Schmalz gebacken, von übriggebliebenem Hammelfleisch fingerlange und fingerdicke Streifen geschnitten, diese mit den Kartoffeln in der durchgegossenen Sauce auf's Feuer gesetzt, einigemal damit aufgekocht, und das Ganze sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

571. Lamm- oder Gitzenfleisch in Rahmsauce.

Man haut von einem ganz jungen Lamm oder Gitzen Kopf, Schultern und Brust ab, so daß es ganz die Gestalt eines Hasen hat, worauf der Rücken nebst den Schlegeln

abgehäutet, umgekehrt, und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte des Schlegels das Bein abgeschlagen wird, damit man die Schlegel näher zusammenschieben kann und das Lamm oder Gitzen so ein besseres Aussehen bekommt. Auf der äußern Seite werden Rücken und Schlegel mit feinem Speck gespickt, dann mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit einem guten Stück Fett und einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, einer Zitronenschale, einem Sträußchen Bohnenkraut und einem Gliedchen verschnittenem Knoblauch in eine Bratkachel eingelegt, im Bratofen langsam gelb gebraten, und während dieser Zeit abwechslungsweise mit Butter und saurem Rahm beträufelt, auch mit der eigenen Sauce begossen. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dieß mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt, die Sauce nebst einem Eßlöffel Kapern und ein wenig Pfeffer einige Zeit gekocht, und in einer Saucière mit dem Lamm- oder Gitzenfleisch zu Tisch gegeben.

572. Schweinscarré mit süßer Sauce.

Von dem Schweinscarré oder Rippenstück sollten wo möglich die Rippen ausgeschnitten und die Schwarte sammt dem stärksten Fett abgenommen werden. Das Fleisch wird dann über die Nacht eingebeizt (siehe Einbeizung), zur gehörigen Zeit mit etwas Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebelscheiben und einem kleinen Theil der Beize in eine Bratkachel gerichtet, und langsam anderthalb bis zwei Stunden weich gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eine Handvoll geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod mit Zucker und Zimmt vermengt, die obere fette Seite des Fleisches damit bedeckt, und letzteres hierauf, mit Butter beträufelt, wieder in den Ofen gebracht, bis es gelb geworden ist. Unterdeß wird in einem Stückchen

Fett ein Kochlöffel Mehl nebst einem Stückchen Zucker gelb geröstet, dann ein Eßlöffel Brodmehl darein gethan und so lange damit geröstet, bis das Ganze braun geworden ist, worauf man es mit halb Wein halb Fleischbrühe zur gewöhnlichen Saucendicke abrührt, einen Kaffeelöffel Zimmt, eine Messerspitze Nelken, genugsam Zucker und fein gewiegte Zitronenschale beifügt, und dieß zusammen gut durchkochen läßt. Nun wird das während dem fertig gewordene Fleisch herausgenommen und warm gestellt, die Sauce in das Geschirr, worin das Fleisch gebraten wurde, gegossen, und Beides zusammen noch einige Zeit langsam gekocht, sodann das Fett abgenommen, ein Theil der Sauce durch's Sieb in eine tiefe Platte geschüttet, das Fleisch darauf angerichtet, und die übrige Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben. Statt dieser Sauce kann aber auch eine Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 255, 256) gegeben werden.

573. Abgekochtes Schweinfleisch mit Sauce.

Hierzu nimmt man meist Stücke, welche ganz auf den Tisch zu geben nicht gut paßt. Diese werden in kleinere Stücke verhauen, und mit Wasser, einem Glas Essig, etwas Kümmel, zwei Lorbeerblättern, einem halben Selleriekopf, eben so viel gelber Rübe, zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Salz so lange weich gekocht, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Nun hebt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine Platte übereinander an, bestreut sie mit Petersilie, und gibt sie sogleich mit einer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 221, 217), auch öfters mit Senf zu Tisch.

574. Schweinscotelettes mit Aepfelsauce.

Die Cotelettes werden wie in Nr. 162 beschrieben hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in

zerlassener Butter und hierauf in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne langsam gelb gebraten, in letzterm Falle aber etwas Fett zum Braten genommen. Man richtet sie nun im Kranze auf eine Platte an, und gießt in die Mitte derselben eine Aepfelsauce (Nr. 259), oder servirt solche extra in einer Saucière.

575. Gedämpfte Schweinscotelettes mit Zwiebeln.

Wenn die Cotelettes wie vorhergehende hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und alsdann in zerlassener Butter umgekehrt sind, werden sie übereinander gelegt, und so zwei bis drei Stunden liegen gelassen. Nach dieser Zeit bratet man sie in einer Pfanne, worin ein kleines Stückchen Butter zerlassen wurde, von beiden Seiten langsam gelb, nimmt sie dann heraus, und stellt sie warm. Nun werden vier mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, diese in zwei Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, in zwei Eßlöffel Essig und drei Eßlöffel Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde gekocht, hierauf in den von dem Braten der Cotelettes zurückgebliebenen Saft gegossen, zwei Kochlöffel Mehl darein gerührt, dieß zusammen mit Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, eine Viertelstunde durchgekocht, nun zwei Eßlöffel französischer Senf darein verrührt und die Sauce noch einmal aufgekocht, worauf man sie in eine tiefe Platte anrichtet und die Cotelettes im Kranze darüber legt.

576. Sauer gekochter Schweinskopf.

Der Kopf wird rein geputzt, der Länge nach gespalten, und mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Nachdem er rein abgeschäumt ist, wird er herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen, und, nachdem die

stärksten Knochen entfernt sind, in kleinere Stückchen verhauen, letztere dann mit einer mit Nelken besteckten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem großen Sträußchen Estragon, einem Eßlöffel Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser in ein Kastrol gethan, mit einem Schoppen Weinessig begossen, und so auf starkem Feuer schnell gekocht, bis das Fleisch fernig weich ist, worauf man die Kopfstücke in eine tiefe Schüssel gehäuft anrichtet, einen Schöpflöffel von dem zurückgebliebenen Sud darüber gießt, und sie mit einer Senfsauce (Nr. 216) zu Tisch gibt.

Anmerkung. In gleicher Art können die Ohren und die Füße des Schweins gekocht werden.

577. Geröstete Schweinsnieren.

Dieses Gericht wird ganz nach Nr. 544 zubereitet und beendet.

578. Saure Nieren.

Bereitet und beendet man gleichfalls ganz nach Nr. 545.

579. Schwarzwildpret mit Orangensauce.

Wenn das Schwarzwildpret in ganzen Stücken auf den Tisch kommen soll, muß es so viel als möglich ausgebeint werden. Ist es ein (gewöhnlich fünf bis sechs Pfund schweres) Rippenstück, so muß man es nach dem Ausbeinen zusammenrollen und zusammenbinden, worauf es in halb Wasser und halb rothem Wein nebst einer Sellerie, Petersilienwurzel, gelben Rübe, einigen mit Nelken besteckten Zwiebeln, einem fingerlangen Stengelchen Meerrettig, einem Eßlöffel zerdrückten Wachholderbeeren, einigen Lorbeer- und Salbeiblättern, etwas Majoran oder Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, zwei Eßlöffeln ganzem Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam weich gedämpft wird. Während dem wird von zwei süßen Pomeranzen die Schale

ohne das Weiße zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, und diese mit etwas Wasser weich gekocht, alsdann in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön gelb geröstet, solches mit einem Glas Wein und zwei Schöpflöffeln von dem durch's Sieb gegossenen Fleischabsud abgerührt, der Saft einer halben Zitrone und der der Pomeranzen daran gedrückt, nun die in Würfel geschnittenen Pomeranzenschalen sammt dem Wasser, etwas Zucker und eine Messerspitze spanischer Pfeffer beigefügt, dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, und sodann das Fett davon abgenommen. Das indeß weich gekochte Schwarzwildpret wird jetzt herausgenommen, abgewischt, aufgebunden, und auf eine Platte angerichtet, welche man mit abgezupfter Petersilie bekränzt. Die Sauce gießt man in eine Saucière, und gibt sie mit dem Wildpret zu Tisch; es kann auch die Hälfte davon unter das Fleisch gegossen werden.

Anmerkung. Das ältere Wildschwein muß in Stücke zerhauen, und zwei bis drei Tage in eine Beize (siehe Einbeizung) gelegt werden; bei dem jungen ist es nicht nothwendig, auf keinen Fall darf es länger als zwölf Stunden darin liegen.

580. Eingemachtes Schwarzwildpret.

Hierzu werden vier Pfund von der Brust oder dem Bug genommen, dieß in kleinere Stücke verhauen, und wenn das Fleisch von einem älteren Wildschwein ist, zwei bis drei Tage in die Beize (siehe Einbeizung) gelegt. Nach dieser Zeit röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter oder gutem Fett gelb, rührt damit drei Eßlöffel Semmelmehl und ein Stückchen Zucker so lange, bis es schön dunkelbraun ist, und röstet nun mit diesem noch einigemal zwei Eßlöffel feine Zwiebelscheiben. Dieß wird alsdann mit einem Schoppen Wein und, wenn das Wildpret gebeizt wurde, mit einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem halben Schoppen Essig angerührt,

das Fleisch hineingelegt, mit so viel Fleischbrühe angefüllt, daß es damit bedeckt ist, und mit zwei Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Zimmt, eben so viel fein geschnittener Zitronenschale, einem halben Kaffeelöffel Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam zugedeckt weich gekocht. Nun wird es in die dazu bestimmte Platte angerichtet und warm gestellt, während dem die Sauce nach Belieben mit Zucker versüßt, auf starkem Feuer zur gehörigen Dicke eingekocht, vor dem Anrichten etwas abgefettet, ein Spitzgläschen Kirschenwasser oder Rum daran gegossen, sodann theils über das Wildpret, theils in eine Saucière gegeben, und das Ganze mit einer Garnirung von Butterteig servirt.

581. Cotelettes von Schwarzwildpret.

Die Cotelettes werden nach Nr. 162 hergerichtet, nachdem sie geklopft sind mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt, dann in zerlassener Butter und hierauf in Brodmehl umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne, in welch' letzterm Fall etwas Fett dazu genommen wird, von beiden Seiten gelb gebraten. Nun richtet man sie im Kranze auf eine Platte an, und gibt jede pikante Sauce, besonders Pfeffersauce (Nr. 217) dazu.

582. Eingemachtes Rehfleisch.

Dazu wird gewöhnlich Brust, Hals und Bug genommen; das ältere und stärkere Reh muß einige Tage in die Beize kommen (siehe Einbeizung), bei dem jungen ist es überflüssig. Das Fleisch wird sodann in kleinere Stücke verhauen, mit einem Glas Wein und, wenn es gebeizt worden, einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem Glas Essig, einer halben geputzten

Sellerie und gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß es darüber geht, und so langsam weich gekocht. Unterdeß röstet man zwei Kochlöffel Mehl in dem Fett von vier Loth kleinen, ausgelassenen Speckwürfeln, nachdem letztere zuvor herausgenommen worden sind, nebst vier Eßlöffeln Semmelmehl und einem halben Eßlöffel Zucker so lange, bis die Einbrenn dunkelbraun aussieht, rührt dieses mit einigen Schöpflöffeln von der Brühe, worin das Fleisch gekocht wird, saucenflüssig ab, versüßt nach Belieben mit etwas Zucker, kocht die Sauce langsam eine halbe Stunde, fettet sie nun ab, legt das Fleisch darein, und kocht es darin noch eine Viertelstunde. Alsdann wird das Fleisch auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce theils durch's Sieb darüber, theils in eine Saucière gegossen, das Fleisch noch mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und mit glasirten oder gerösteten Kartoffeln zu Tisch gegeben.

583. Eingemachtes Hirschfleisch.

Hierzu wird meist vom Schlegel, aber auch Schulter und Brust genommen, und dieß dann einige Tage eingebeizt. Vom Schlegel werden halb handgroße Stückchen geschnitten, Schulter und Brust dagegen in gehörige kleine Stückchen verhauen, was jedoch vor der Beize geschehen muß. In einem Kastrol wird nun ein Stückchen Butter oder sonstiges Fett zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben darein gethan, dieß mit einem Viertelpfund in Scheiben geschnittenem Speck bedeckt, und dann das Fleisch nebst einem Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, einer Messerspitze Nelken, einem Sträußchen Thymian, Salz und Pfeffer darein gelegt. So läßt man es zugedeckt gelb anbraten, nimmt es sodann heraus, röstet in dem

zurückgebliebenen Saft drei Kochlöffel Mehl ein wenig, und rührt solches mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe und einem halben Schoppen Essig ab. Das Fleisch wird jetzt wieder darein gelegt, langsam weich gekocht, dann mit einer Gabel behutsam herausgenommen und auf eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgeschöpft, diese nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, und durch's Sieb über das Fleisch gegossen, welches man nun mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleich großen, rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln servirt.

584. Eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch.

Man schneidet übriggebliebenes Reh- oder Hirschfleisch in beliebig große Blättchen oder in fingerlange und fingerdicke Streifen, und kocht diese in einem Stückchen Butter und einem halben Schöpflöffel Brühe langsam auf. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl mit fein geschnittenen Zwiebelscheiben in Fett gelbbraun geröstet, dann mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein paar Eßlöffel Essig, ein halber Schoppen saurer Rahm, Pfeffer, ein klein wenig Salz und eine halbe Messerspitze gestoßene Lorbeerblätter daran gethan, dieß eine Viertelstunde miteinander gekocht, die Sauce nun durch's Sieb über das Fleisch gegossen, und letzteres noch einigemal darin aufgekocht. Vor dem Anrichten wird das obenschwimmende Fett abgenommen, ein Eßlöffel Kapern darunter gemengt, das Fleisch nebst der Sauce in eine tiefe Platte angerichtet, und mit länglich geschnittener Zitronenschale überstreut. — Wird auch öfters mit einem Kranz von Butterteig verziert, oder in eine Butterpastete angerichtet.

585. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase abgezogen ist, wird das sogenannte

Junge oder der Hasenpfeffer, nämlich der Kopf mit dem Halse, die Vorderläufe und die Brust, abgeschnitten, so daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, und hierauf die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen, damit sie sich zu einer gefälligern Form näher zusammenschieben lassen und die Füße nicht so steif hinausstehen. Ist es ein älterer Hase, so muß er gebeizt werden, bei einem jungen unterläßt man dieß. Er wird nun abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und nebst vier Loth in Würfel geschnittenem Speck, einer oder zwei verschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und einer Messerspitze Nelken in eine Bratkachel eingerichtet, worauf man ihn mit fetter Brühe begießt, und in dem Bratofen oder auf dem Herd gelb andünsten läßt. Die Leber wird fein verwiegt, nebst einem Eßlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl zu dem Hasen gethan, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, beim ältern auch etwas von der Beize, beim ungebeizten etwas Essig, und unter öfterem Begießen der Hase so lange darin gedämpft, bis er weich geworden ist. Alsdann wird er herausgenommen und warm gestellt, die Sauce durch's Sieb getrieben, hierauf noch einmal kochend heiß gemacht, auf die Platte unter den Hasen gegossen, dieser mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und gewöhnlich mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben. — Die Sauce wird auch öfters der Leber wegen nicht durchgetrieben; in diesem Falle muß man die Zwiebeln und Lorbeerblätter herausnehmen. — Den Hasen kann man auch eben so gut in Stücke verhauen, welche dann bei dem Anrichten so auf die Platte geordnet werden, daß sie zusammen einem ganzen Hasen ähnlich sind.

586. Eingemachter Hase.

Man spickt den gebeizten, in kleine Stücke verhauenen Hasen mit feinem Speck, setzt ihn mit vier Loth in Scheiben geschnittenem Speck, einigen Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken auf's Feuer, und läßt ihn so zugedeckt gelb anbraten. Das Fleisch wird nun herausgenommen, in dem zurückgebliebenen Saft drei Kochlöffel Mehl geröstet, dieß mit Fleischbrühe und etwas Beize saucenflüssig abgerührt, der Hase sodann in diese Sauce gelegt, und langsam weich darin gekocht. Hierauf wird er in eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, durch's Sieb über die Hasenstückchen gegossen, das Ganze sodann mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleich großen, rund gedrehten, gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

587. Schwarzer Hase.

Er wird ganz wie der vorige zubereitet. Wenn die Hasenstückchen auf die Platte angerichtet sind, verdünnt man die Sauce mit etwas Fleischbrühe, rührt einen halben Schöpflöffel Hasenblut daran, gießt sie, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch's Sieb über den Hasen, bestreut solchen mit fein geschnittener Zitronenschale, und gibt ihn sogleich zu Tisch.

588. Hasenpfeffer oder Hasenjung.

Solcher besteht, wie schon in Nr. 585 erwähnt, aus den Läufen, dem Kopf, aus dem die Augen ausgebohrt werden und den man spaltet, dem Hals, der Brust, der Leber und dem Herz. Diese Theile lege man über Nacht in die Beize, setze sie den andern Tag mit einer Maß Wasser, einem

Schoppen Essig, einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, Zitronenschale, ein klein wenig Knoblauch, sechs zerdrückten Wachholderbeeren, Salz und etwas Pfeffer auf's Feuer, und lasse sie halb weich kochen. Nun werden in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl, eben so viel geriebenes Brodmehl und ein Kaffeelöffel Zucker schön braun geröstet, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt, die Theile vollends weich gekocht, alsdann der Hasenpfeffer mit einer Gabel auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen. — Wird gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder gerösteten Spätzchen aufgetragen.

589. Eingeschnittener Hase.

Von übriggebliebenem Hasenbraten wird das Fleisch herausgelöst, und in beliebig große Blätter oder Stückchen geschnitten, diese in einem Stückchen Butter und mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, einigemal aufgekocht, und dann warm gestellt. Während der Zeit röstet man zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl mit fein geschnittenen Zwiebelscheiben in Fett gelbbraun, rührt solche mit guter Fleischbrühe ab, gibt ein paar Eßlöffel Essig, Pfeffer, eine halbe Messerspitze gestoßene Lorbeerblätter und das noch fehlende Salz daran, gießt diese Sauce, wenn sie mehrmal aufgekocht hat, durch's Sieb an das Fleisch, und kocht letzteres noch einmal darin auf. Nun wird das obenschwimmende Fett abgenommen, alsdann das Fleisch mit der Sauce in eine tiefe Platte angerichtet, mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und aufgetragen.

590. Gedämpfte Wildgans.

Man dämpft nur alte Gänse. Nachdem die Gans gerupft und abgesengt ist (denn eine Wildgans darf man

nie abbrühen), wird sie ausgenommen, ausgewaschen und aufdressirt (siehe Dressiren des Geflügels), und wenigstens acht Tage in die Beize (siehe Einbeizung) gelegt. Man setzt sie dann mit einem Stück Fett, einigen Speck- und Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Nelken, Ingwer, Neugewürz, etwas Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer, dämpft sie so lange, bis sie von beiden Seiten gelb geworden ist, und nimmt sie sodann heraus. In dem zurückgebliebenen Fett werden nun zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl gelb geröstet, dieß mit einem Schöpflöffel Beize und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, die Gans darein gelegt, und zugedeckt langsam weich gekocht. Bis sie weich ist, wird die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht sein, worauf man sie abfettet, durch's Sieb über die angerichtete Gans gießt, und letztere hierauf mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut zu Tisch gibt.

591. Gedämpfte wilde Ente mit Kapern.

Wird ganz wie die vorhergehende bereitet, sie darf jedoch nicht länger als drei Tage in der Beize liegen, eine junge nur zwölf Stunden. Beim Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern, so wie die fein abgeschälte und geschnittene Schale einer Zitrone unter die Sauce gemengt.

592. Gans mit Reis.

Nachdem die Gans rein geputzt ist, wird sie ausgebeint (siehe Ausbeinen), auf einem Brett auseinander gelegt, und mit Salz bestreut. Nun wird dreiviertel Pfund Reis gewaschen, mit so viel fetter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser und einem Vierling Butter übergossen, daß es handbreit über den Reis steht, dieser dann auf's Feuer gesetzt, ein wenig Salz und eine

mit Nelken besteckte Zwiebel daran gethan, und er ohne ihn zu verrühren dreiviertel Stunden ganz langsam gekocht, während welcher Zeit er kernig weich und trocken geworden sein wird, worauf man ihn in einem irdenen Geschirr zum Erkalten stellt. Er wird sodann, jedoch etwas locker, bis auf einen kleinen Theil in die Gans eingefüllt, nun die beiden Theile der letztern heraufgenommen, und durchaus zugenäht. Einige Bogen Papier werden nun mit Butter bestrichen, die mit Salz und Pfeffer eingeriebene Gans darein gebunden, letztere dann in eine Bratkachel gebracht, etwas Wasser darunter geschüttet, eine verschnittene Zwiebel dazu gelegt, und im Bratofen halbweich gebraten, hierauf das Papier abgenommen, und die Gans unter öfterem Begießen vollends weich und gelb gebraten. Der zurückgebliebene Reis wird mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt und langsam aufgewärmt und aufgekocht, bis er wieder trocken oder vielmehr ohne Brühe ist, dann gleichmäßig auf die bestimmte Platte gelegt, und die unterdeß weich gebratene Gans darauf angerichtet. Von der zurückgebliebenen Sauce wird das Fett abgenommen, in den Satz etwas Fleischbrühe gegossen, die Sauce noch einmal kochend heiß gemacht, und extra mit der Gans zu Tisch gegeben.

593. Ente mit Reis.

Bereitet man ganz nach vorhergehender Nummer.

594. Verschnittene Gans oder Ente mit Parmesankäs.

Die Gans oder Ente wird den Tag zuvor abgenommen, rein geputzt und aufdressirt (siehe Dressiren des Geflügels), mit Salz und Pfeffer eingerieben, und auf gewöhnliche Art gebraten. Unterdeß werden zwölf Loth Ochsenmark fein verwiegt, und in einer Pfanne zerlassen,

bis das Häutige anfängt hart zu werden, letzteres dann vermittelst eines Schaumlöffels herausgenommen, hierauf dreiviertel Pfund gewaschener Reis in der Pfanne etwas geröstet, sechs bis acht Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, und dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht. Der Reis muß ganz eingekocht, aber kernig geblieben sein, dann mengt man sechs Loth geriebenen Parmesankäs, etwas Salz, weißen Pfeffer und eine halbe Messerspitze Safran leicht darunter, und richtet ihn auf die Platte an. Die indeß weich gebratene Gans oder Ente wird nun transchirt, mit den Stücken der Reis bekränzt, und dazu die zurückgebliebene Sauce servirt, nachdem solche zuvor abgefettet, mit Fleischbrühe verdünnt, und durch's Sieb in eine Saucière gegossen wurde. — Schöner nimmt sich diese Platte aus, wenn die transchirte Gans oder Ente mit Glace (Nr. 3) überstrichen wird.

595. Gedämpfte Ente.

Ein Stück Butter, Mark, Nierenfett oder auch ein fettes Stückchen Fleisch wird sammt einer halben verschnittenen Sellerie, eben so viel gelber Rübe, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale, acht Pfefferkörnern, etwas Salz, einem halben Gliedchen Knoblauch und etwas wenigem Majoran in ein Kastrol gebracht, die ausgenommene, rein geputzte, flammirte und dressirte Ente darein gegeben, diese mit so viel Fleischbrühe, daß sie zur Hälfte darin liegt, zugedeckt weich gedünstet, und sodann sammt dem Sud eine Viertelstunde vom Feuer gestellt. Nach dieser Zeit wird sie auf ein Schneidbrett genommen, und in beliebige Theile verschnitten. — Man gibt sie öfters zu gedünstetem Reis, und gießt über letztern den zurückgebliebenen Saft, nachdem er zuvor durch's Sieb gegossen wurde. Sie kann auch als eigenes Gericht gegeben werden,

in welchem Fall der Saft kürzer eingekocht und unter die Entenstückchen gegossen wird.

596. Gansjung oder Ganspfeffer.

Man nimmt beim Abstechen einer Gans etwas Essig in ein Geschirr, fängt das Blut darin auf, und verrührt es damit so lang es noch warm ist. An der rein geputzten Gans wird nun die Haut am Hals zurückgeschoben, der Kopf nebst dem Hals abgeschnitten, die Flügel am zweiten Gelenke abgehauen, die Füße am Knie abgelöst, der Magen aufgeschnitten und ausgeputzt, die Galle behutsam aus der Leber herausgeschnitten, das Ganze hierauf gewaschen, und zusammen in kleine Stückchen verhauen. Der Ganspfeffer wird sodann mit einem Glas Essig, Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einer gelben Rübe, Zitronenschale, einem Sträußchen Majoran, einem Gliedchen Knoblauch und so viel Wasser, daß es darüber geht, auf's Feuer gesetzt, und so langsam weich gekocht. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl in gutem Fett gelb geröstet, hierauf ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben dazu gegeben, und so lange damit geröstet, bis sie gelb und das Mehl braun geworden, dieß alsdann mit dem Absud von dem Gansjung zur gehörigen Dicke abgerührt, und letzteres nun darein gebracht und noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man es herausnimmt und auf die bestimmte Schüssel anrichtet. Das Blut wird jetzt unter die Sauce gerührt, und diese, ohne sie nochmals kochen zu lassen, sofort durch's Sieb über den Ganspfeffer gegossen. — Gibt man mit gerösteten Kartoffeln oder beliebigen Knödeln. Nach Belieben kann dieses Gericht auch in eine offene Butterpastete angerichtet werden.

597. Gedämpfte Gansleber mit Kastanien.

Aus einer schönen, weißen, fetten, frischen Gansleber schneidet man die Galle aus, und wischt dann die Leber rein ab. Nun wird in einem Kastrol ein in Würfel geschnittenes Stückchen Speck zerlassen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebelscheiben und die Leber darein gethan, und solche mit Salz, Pfeffer und einer halben Messerspitze Nelken überstreut. So läßt man die Leber von beiden Seiten gelb anbraten, gießt dann ein Glas rothen Wein daran, und läßt diesen langsam daran einbünsten. Wenn die Sauce völlig eingekocht ist, wird die Gansleber herausgenommen und warm gestellt, in dem zurückgebliebenen Fett ein Kochlöffel Mehl geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, die Sauce noch eine Viertelstunde langsam durchgekocht, hierauf abgefettet, durch's Sieb in eine Sauciere gegossen, die Gansleber nun über glasirte Kastanien (Nr. 369) angerichtet, und nebst der Sauce zu Tisch gegeben.

598. Gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.

Die Trüffeln werden in stiftartige lange Streifen geschnitten, und diese in eine schöne, von der Galle befreite und abgewischte Gansleber der Reihe nach gesteckt, doch so, daß man von den Trüffeln noch etwas sieht. In einem Kastrol wird nun ein Stückchen würflig geschnittener Speck zerlassen, die Leber nebst einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, einer halben Messerspitze Nelken und den im Mörser fein gestoßenen Trüffelabfällen darein gelegt, ein Glas rother Wein daran gegossen, welchen man ungefähr eine Stunde in die Leber einbünsten läßt, letztere alsdann herausgenommen und warm gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl, und rührt

ihn mit Fleischbrühe saucenflüssig ab; noch besser ist es, wenn man statt Mehl und Fleischbrühe einen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 208) darein rührt. In beiden Fällen wird die Sauce eine Viertelstunde langsam gekocht, dann abgefettet, durch's Sieb getrieben, theils in eine Saucière, theils unter die Leber gegossen, und letztere mit etwas Zitronensaft besprengt zu Tisch gegeben.

599. Gebratene Gansleber.

Die von der Galle befreite Gansleber wird mit etwas würflig geschnittenem Speck, einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, einer halben Messerspitze Nelken und zwei Lorbeerblättern gelb gebraten, und während dem theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der eigenen Sauce begossen. Nach ungefähr einer Stunde ist sie fertig. Sie wird dann auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, mit Zitronensaft gesäuert über die Leber gegossen, und diese gewöhnlich mit gleich großen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

600. Gebackene Gansleber.

Die weniger schönen Ganslebern werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer überstreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit feinem Brodmehl bestreut, in einem Stückchen zerlassener Butter auf beiden Seiten unter öfterem Umkehren eine Viertelstunde gelb gebraten, dann auf eine Platte angerichtet, und entweder mit Zitronenscheiben servirt, oder als Beilage zu Gemüsen gegeben.

601. Rebhühner-Salmi.

Drei rein geputzte Rebhühner werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufdressirt (siehe Dressiren des Geflügels), und in einem Kastrol mit einem Stück

Butter, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben und einer verschnittenen gelben Rübe unter öfterem Zugießen von Fleischbrühe gelb und weich gedämpft. Dann nimmt man sie heraus, theilt jedes Rebhuhn in vier Theile, schneidet den Rückgrat davon, rundet jedes Stück etwas ab, und stellt hierauf die Rebhühner in einem Geschirr warm. Nun werden die Abfälle und Rippen in einem Mörser fein gestoßen und in die zurückgebliebene Bratensauce der Rebhühner gebracht, zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet und ebenfalls in die Bratensauce gerührt, von einem Kreuzerbrod (Semmel) Scheiben geschnitten, solche aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nebst einigen Pfefferkörnern, zwei Lorbeerblättern, zwei Schalotten, zwei ganzen Sardellen, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einer halben Flasche altem rothen Wein zu dem Andern in die Sauce gegeben. Dieses läßt man zusammen bis ungefähr zur Hälfte einkochen, fettet hierauf die Sauce ab, streicht sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch mit den Rebhühnern siedend heiß werden, aber nicht kochen, dann richtet man letztere im Kranze auf die Platte an, gießt die Sauce darüber, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben.

Anmerkung. Bei jedem Salmi muß die Sauce so dick sein, daß, wenn sie über die Rebhühner etc. angerichtet ist, sie nicht darüber herunterläuft; doch darf sie auch nicht einem Brei gleichen.

602. Enten-Salmi.

Wird sowohl von zahmen als wilden Enten wie vorhergehendes bereitet, nur wird zum Braten noch ein Sträußchen Thymian und ein halbes Gliedchen Knoblauch genommen.

603. Schnepfen-Salmi.

Bereitet man wie Nr. 601, nur wird von den Schne-

pfen das Eingeweide herausgenommen und zu Schnitten, wie sie bei gebratenen Schnepfen (siehe diese) beschrieben sind, verwendet. Nach dem Anrichten belegt man dann den Rand der Platte mit den Schnepfenschnitten.

604. Gedämpfte Schnepfen.

Die Schnepfen werden, nachdem sie sauber gerupft, flammirt, ausgenommen und aufdressirt sind (siehe Dressiren des Geflügels), in ein irdenes Geschirr gelegt, ein Glas rother Wein, sechs verstoßene Wachholderbeeren, vier Nelken, eine verschnittene Zwiebel und ein Kaffeelöffel Salz daran gethan, die Schnepfen einigemal darin umgekehrt, und zehn bis zwölf Stunden darin liegen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man sie nebst dem Uebrigen, sowie vier Loth Butter, zwei Loth Speck und einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe in ein Kastrol, und läßt sie darin eine Stunde langsam weich dämpfen. Unterdeß wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel rein ausgeschabt, zu dem Eingeweide der Schnepfen, von dem jedoch der Magen beseitigt wurde, gebracht, und Beides zusammen fein verwiegt. Nun werden vier Loth Butter zerlassen, ein Kochlöffel Brodmehl darin gelb geröstet, das Gewiegte dazu gegeben und noch einigemal damit geröstet, dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, die Schnepfen aus der Sauce genommen und letztere, nachdem etwas Fleischbrühe und ein halbes Gläschen Wein daran gegossen wurde, durch ein Sieb an das Eingeweide geschüttet, die Schnepfen darein gelegt, und noch einigemal darin aufgekocht. Das Ganze richtet man sodann in eine tiefe Platte an, und besteckt es am Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Brodschnitten.

605. Eingemachte Hühner.

Hierzu nimmt man gewöhnlich mittelgroße junge

Hühner, welche, nachdem sie rein geputzt und aufdressirt (siehe Dressiren des Geflügels) sind, in Salzwasser mit einem halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, gelber Rübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel einigemal aufgekocht, hierauf in kaltem Wasser abgekühlt und abgewaschen, und nun auf folgende Art zerschnitten werden: Zuerst werden die Schlegel so groß als möglich heruntergeschnitten, dann die Füße am Knie abgehauen, der Schlegel am ersten Gelenk durchschnitten, so daß zwei Theile daraus entstehen, Brust und Flügel vom Rücken abgelöst und in der Mitte der Länge nach gespalten, und eben so der Rücken in der Mitte getheilt. Nun wird eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) bereitet, und in dieser die Hühner weich gekocht. — Gewöhnlich werden beim Anrichten Kalbfleischklößchen (Nr. 79), die zuvor in Fleischbrühe abgekocht wurden, nebst den Hühnern in die Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darüber geschüttet. Man gibt sie auch öfters mit Butterblümchen zu Tisch.

606. Fricassirte Hühner.

Die rein geputzten, aufdressirten Hühner werden wie vorige bereitet und verschnitten. Wenn sie in der Sauce weich gekocht sind, richtet man sie im Kranze auf eine Platte an. Dann verrührt man drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, mengt einen Schöpflöffel von der Einmachsauce und nußgroß Butter darein, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, gießt dieß zu der übrigen Sauce in das Kastrol, und richtet letztere, sobald sie heiß geworden ist (kochen darf sie bekanntlich nicht), durch's Sieb über die Hühner an.

607. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Die Hühner werden gleich den vorigen hergerichtet

und bereitet, die Morcheln mehrmals gewaschen, mit den Hühnern in der Einmachsauce weich gekocht, sodann einige Schöpflöffel voll auf eine tiefe Platte angerichtet, die Hühner darauf gelegt, und die Sauce, nachdem sie mit Eigelb und Zitronensaft wie obige fricassirt wurde, durch's Sieb darüber gegossen.

608. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Dieses Gericht wird ganz wie vorhergehendes bereitet und beendet. Die Champignons kocht man, wie dort die Morcheln, in der Einmachsauce mit den Hühnern weich, nachdem sie zuvor nach Nr. 373 gereinigt worden sind.

609. Eingemachte Hühner mit Spargeln.

Die Spargeln werden so weit sie nicht mehr holzig sind abgeschnitten, und in Salzwasser weich gekocht, die nach Nr. 605 hergerichteten und fertig gekochten Hühner dann im Kranz auf eine Platte angerichtet, alle Spargeln zu einem Büschel zusammengenommen und in die Mitte der Platte gestellt, und die fricassirte Sauce darüber gegossen.

610. Eingemachte Hühner mit Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser abgekocht, die Hühner wie in Nr. 605 gekocht und angerichtet, der Blumenkohl nun zusammengenommen und als einzige Blume in die Mitte der Hühner gestellt, und die fricassirte Sauce darüber gegossen.

Anmerkung. Die Einmachsauce bei den in Nr. 607—610 erwähnten Gemüsearten muß etwas dicker bereitet werden, als bei jedem andern Eingemachten. — Sehr schön sehen diese Platten aus, wenn etwas zerlassene Krebsbutter vor dem Auftragen darüber gegossen, und sie mit Krebsschweifchen in gleicher Entfernung besetzt werden. — Jedes dieser Gerichte kann man auch in eine Butterpastete anrichten.

611. Gedämpfte Hühner.

Dieses Gericht wird gleich jenem von Enten (Nr. 595) zubereitet, nur bleibt beim Dünsten von den Zuthaten der Knoblauch und Majoran fort.

612. Kapaun mit Reis.

Der rein geputzte und aufdressirte Kapaun (siehe Dressiren des Geflügels) wird auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, damit er schön weiß bleibe, dann von innen und außen mit Salz eingerieben, und mit einer gelben Rübe, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und so viel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, daß sie darüber geht. So wird er zugedeckt eine halbe Stunde langsam gekocht, dann herausgenommen und die Brühe durchgeschüttet, nun zwölf Loth gewaschener Reis und etwas Muskatnuß mit der durchgeschütteten Brühe und dem Kapaun langsam kernig weich eingedämpft, und letzterer alsdann herausgenommen. Ist der Reis zu trocken, so hilft man mit etwas Fleischbrühe nach. Er wird jetzt auf eine Platte angerichtet, der Kapaun darüber gelegt, und eine Fricasseesauce (Nr. 210) extra damit zu Tisch gegeben. — Wenn der Kapaun nicht fett ist, wird mit dem Reis ein Stückchen Butter gekocht.

613. Eingemachte Tauben.

Die rein geputzten, ausgenommenen Tauben werden je in vier Theile geschnitten, diese in ein Kastrol auf Speckscheiben und zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, zugedeckt langsam gedämpft, und dazu dann fein verwiegt Herz, Leber und Magen, von welch' letzterem man das Harte wegschneidet, gebracht. Wenn die Tauben gelb sind, werden sie herausgenommen, in den zurückgebliebenen Saft zwei

Kochlöffel Mehl gegeben, dieß mit einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und hierauf nebst einem Sträußchen Majoran, einer Messerspitze Nelken und einer Zitronenschale aufgekocht. In diese Sauce legt man nun die Tauben, und kocht sie darin weich, richtet sie alsdann auf eine Platte an, und gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber. — Kann man nach Belieben mit Kalbfleischklößchen, die zuvor in Fleischbrühe abgekocht wurden, in eine offene Butterpastete legen, und die Sauce dann darüber gießen. Letztere wird auch öfters nicht durchgeschüttet.

614. Eingemachte Tauben mit Kräutern.

Drei junge Tauben werden gut gereinigt und aufdressirt (siehe Dressiren des Geflügels), dann mit kaltem gesalzenen Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange darauf gelassen, bis sie gehörig abgeschäumt sind. Nun nimmt man sie heraus, gibt sie in kaltes Wasser, wäscht sie ab, legt sie dann auf einen Transchirteller, und verschneidet hier jede in vier Theile. Alsdann werden vier Loth Butter zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl sammt einem Eßlöffel feinen Zwiebelscheiben und zwei Eßlöffel fein gewiegter Petersilie weiß geröstet, solches mit drei Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, die Tauben darein gegeben, und diese nebst einem kleinen Sträußchen oder einer halben Messerspitze gepulvertem Thymian oder Majoran, einem Lorbeerblatt und Muskatnuß eine Stunde langsam weich gedämpft, worauf man sie sammt den Kräutern in ihrer Sauce anrichtet, und nach Belieben mit Zitronensaft abschärft.

615. Tauben im Blut.

Beim Abstechen wird das Blut aufgefangen und mit zwei Eßlöffel Essig abgerührt, dann die gut gereinigten, in

vier Theile geschnittenen Tauben nebst Herz, Leber und Magen mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben und zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben in ein Kastrol gelegt, und ein Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen von einem Selleriekopf, eine halbe gelbe Rübe und eine Petersilienwurzel beigefügt. Hierin läßt man die Tauben gelb andünsten, und nimmt sie dann heraus, röstet nun in dem zurückgebliebenen Saft einen Kochlöffel Mehl, welches mit einem Glas Wein und guter Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht wird, legt die Tauben darein, und kocht sie langsam vollends weich. Man richtet sie jetzt im Kranze auf eine Platte an, rührt an die Sauce einige Eßlöffel von dem Blut, womit sie dann nicht mehr kochen darf, richtet sie durch's Sieb über die Tauben an, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben.

Fische.

616. Maskirter Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit Fischfarce (siehe diese), unter welche zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, und gut zugenäht, dann mit Ausnahme des Kopfes und Schwanzes, welche frei bleiben müssen, mit verklopftem Ei bestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne auf ein dünn ausgewalztes, nach der Länge des Fisches geschnittenes Blatt Butterteig auf den Bauch gelegt. Nun werden von messerrückendick ausgewalztem Butterteig Streifen geschnitten, diese mit einem besondern Ausstecher in der Art ausge-

stochen, daß sie von einer Seite Schuppen bilden, und damit nun der Fisch, so weit er mit Ei bestrichen ist, belegt, wobei an dem Schwanz angefangen und bis an den Kopf immer ein Streifen etwas über den andern, der letzte bis zu den Ohren gelegt wird. Der so belegte Fisch wird jetzt sorgfältig mit verklopftem Ei bestrichen, und dann sogleich im heißen Ofen, wie jede warme Pastete, gut durchgebacken, wobei der Teig aufspringt und schuppenähnlich aussieht. Hierauf richtet man den Fisch mit zwei Fischschaufeln sorgfältig auf eine Platte an, und gibt ihn mit einer Senf- oder Kapernsauce (Nr. 216, 226) zu Tisch. — Kann auch anstatt einer Pastete gegeben werden. (Siehe Abbildung.)

617. Blau abgesottener Karpfen.

Der Karpfe wird abgeschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und ausgewaschen, dann ganz oder in Stücke geschnitten in eine Pfanne gelegt, und mit einem Schoppen kochendem Essig übergossen, welches ihn blau färbt. Nun gießt man einen Schoppen alten Wein und noch so viel Wasser daran, daß der Fisch damit bedeckt ist, gibt vier bis sechs Lorbeerblätter, ziemlich viel Salz, einen Kaffeelöffel ganzen Pfeffer, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einen halben Selleriekopf, eine gelbe Rübe und ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie dazu, und kocht den Karpfen zugedeckt ganz langsam eine halbe Stunde. Dann hebt man ihn mit zwei Fisch- oder Backschäufelchen behutsam auf eine Platte, und gibt ihn gewöhnlich mit Essig und Oel, auch mit einer geschlagenen Fischsauce (Nr. 215) oder einer pikanten Buttersauce (Nr. 213), welche man nach Belieben darunter oder darüber gießt, zu Tisch. Gibt man ihn mit Essig und Oel, so wird der Fisch mit abgezupfter Petersilie belegt.

618. Blau abgesottener Karpfen mit den Schuppen.

Hierzu verwendet man nur große Karpfen von sechs bis acht Pfund. Diese werden nicht abgeschuppt, sogleich ausgenommen, der Kopf mit einem schmalen Streifen Leinwand überbunden, und der Fisch ganz wie vorhergehender behandelt und beendet, nur wird er ganz gelassen und in einer Fischwanne gekocht. Man richtet ihn sodann auf eine mit Petersilie belegte Platte an, nimmt den Leinwandstreifen ab, und servirt den Karpfen mit Essig und Oel, oder mit der Sauce Nr. 215 oder 213. — So ein großer Fisch nimmt sich schön aus, wenn er auf ein mit einer Serviette überdecktes Brettchen angerichtet, letzteres dann über eine Platte gelegt, und das Ganze mit Petersilie garnirt wird.

Anmerkung. Der Schleim der Fische trägt sehr viel dazu bei, sie blau zu machen. Daher muß man den Karpfen auf einem mit Wasser genäßten Brett ausnehmen und beim Auswaschen sorgfältig darauf achten, daß der Schleim nicht mit entfernt wird; man kann ihn zu dem Ende auch nur mit einem reinen Tuch auswischen.

619. Blau abgesottener Karpfen auf gewöhnliche Art.

Wird geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, sodann wie Nr. 617 mit siedendem Essig übergossen, und auch mit den gleichen Zuthaten abgekocht, nur wird statt des Weines eben so viel Essig genommen. Man servirt ihn mit einer pikanten Sauce, oder mit Essig und Oel.

620. Karpfen mit Meerrettig.

Ein fetter Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und blau abgesotten, hierauf roher Meerrettig mit einem Messer fein geschabt, und dergestalt über den heiß angerichteten Fisch gelegt, daß er mit Ausnahme

des Kopfes und Schwanzes ganz damit bedeckt ist. Die Platte belegt man mit Petersilie, und gibt etwas von dem Absud extra dazu.

621. Karpfen in Fricasseesauce.

Ein größerer Karpfen wird ganz, der kleine in Stücke geschnitten nach Nr. 617 blau abgesotten, dann auf eine Platte angerichtet, und eine etwas dicke Fricasseesauce (Nr. 210) oder eine fricassirte Sarbellensauce (Nr. 223) in der Art darüber angerichtet, daß Kopf und Schwanz rein bleiben, der übrige Fisch aber dicht damit bedeckt ist.

622. Abgeschmälzter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, kocht man ihn, entweder ganz oder in Stückchen verschnitten, in Salzwasser nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem zusammengebundenen Sträußchen Petersilie langsam ungefähr eine kleine halbe Stunde fertig. Nun werden zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und eben so viel Petersilie in sechs Loth Butter weich gedämpft, nach Belieben etwas Zitronensaft daran gedrückt, eine Messerspitze Salz und eben so viel Pfeffer darein gerührt, und dieß über den angerichteten Fisch gegossen. Er kann dann ohne alles Weitere, aber auch mit roh abgeschälten, in Salzwasser abgekochten Kartoffelschnitzen aufgetragen werden.

623. Schwarzer Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird in Stücke geschnitten, diese in einer eisernen Pfanne nebst Salz, ganzem Pfeffer, zwei bis drei Lorbeerblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, Lauch, einem Sträußchen zusammengebundener Petersilie, einem halben Schoppen gutem Essig und so viel Wasser, daß der Fisch

ganz damit überdeckt ist, langsam weich gekocht, und dann warm gestellt. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl und eben so viel geriebenes Weißbrod in heißem Schmalz gelbbraun geröstet, dieß mit einem Glas altem Wein und dem Fischsud zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, und nun nebst acht bis zwölf verklopften Nußkernen in die eiserne Pfanne gebracht, wo man die Sauce eine halbe bis dreiviertel Stunden langsam kochen läßt. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen, dieser mit fein geschnittener Zitronenschale bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Durch die Nußkerne und das Kochen in der eisernen Pfanne wird die Sauce schwarz, daher darf keines von Beiden übersehen werden.

624. Schwarzer Karpfen auf gewöhnliche Art.

Wenn der Karpfen geschuppt und rein abgewaschen ist, steche man ihn am Bauch gegen den Schwanz hin, fasse ihn dann beim Kopf, und lasse das Blut in eine Schüssel, worin zwei Eßlöffel Essig sind, laufen. Nun nehme man den Fisch aus, zertheile ihn in Stücke, bestreue diese mit Salz und lasse sie einige Zeit ruhen, röste dann in der eisernen Pfanne, worin der Fisch gekocht wird, drei bis vier Kochlöffel Mehl in heißem Schmalze schön braun, rühre es mit siedendem Wasser an, gebe zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, ein klein wenig Pfeffer und gestoßene Nelken darein, lege auf dieses den Fisch, gebe einen halben Schoppen Essig dazu, und lasse das Ganze eine halbe Stunde kochen. Alsdann wird der Fisch auf eine Platte angerichtet, an die Sauce das Blut gegeben und damit untereinander gerührt, und diese nun über den angerichteten Fisch gegossen.

625. Karpfen auf böhmische Art.

Der drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten. Hierauf werden in einem Stückchen Butter oder Schmalz zwei Kochlöffel Mehl dunkelbraun geröstet, dieß mit einer Maß starkem Bier und einem halben Schoppen Weinessig abgerührt, und mit einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einigen Petersilienwurzeln, einer halben verschnittenen Sellerie und einer halben gelben Rübe, sechs Loth geriebenem Lebzelten, drei bis vier Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, der Schale einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Stückchen Zimmt zusammen einigemal aufgekocht, worauf die Fischstücke darein gelegt, und eine halbe Stunde fertig gekocht, sodann in eine tiefe Platte herausgehoben und warm gestellt werden. Nun läßt man die Sauce noch zur gehörigen Saucendicke einkochen, nimmt dann das Fett davon ab, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, und gießt sie durch's Sieb über den Fisch. — Sehr schön sieht dieser Karpfen aus, wenn man ihn auf folgende Art verziert: Es werden ganz kleine Zwiebelchen aus dem Schmalz gelb gebacken und über den Fisch gestreut, eben so sechs bis acht in Salzwasser abgekochte Krebse im Kranz darauf geordnet, und die Platte mit einem Kranz von Butterteig (siehe Verzierungen von Butterteig) belegt.

626. Gebratener Karpfen in Senfsauce.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne auf den Bauch gelegt, dann zwei bis drei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod, geriebene Muskatnuß, ein Glas alter Wein, ein Schöpflöffel Fleischbrühe

oder Wasser, ein Viertelpfund frische Butter, Zitronenschale und zwei Eßlöffel Senf dazu gegeben, und der Fisch im Ofen während öfterem Begießen mit zerlassener Butter langsam gebraten. Ist er fertig, so wird er mit zwei Fischschäufelchen auf die Platte angerichtet, die Sauce mit starker Fleischbrühe gehörig verdünnt, durch's Sieb getrieben, und unter den Fisch heiß angerichtet.

627. Gedämpfter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, und der Fisch nebst zwei Eßlöffel fein geschnittenen Zwiebeln darein gelegt und ein wenig abgebraten. Hierauf wird er mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einer Zitronenschale, Petersilie, Nelken, dem Saft einer halben Zitrone, einem Gläschen altem Wein, einer halben Messerspitze Safran, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Muskatnuß langsam weich gedämpft, nun mit einem Fischschäufelchen auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen.

628. Gebackener Karpfen.

Der wie voriger hergerichtete Karpfen wird in beliebige Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Alsdann wird er in einer Mischung von Mehl und Brodmehl umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb und rösch gebacken, nun auf die Platte angerichtet, mit einer Handvoll aus dem Schmalz gebackener Petersilie (siehe diese) bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner sieht der Fisch aus, wenn er im Mehl, dann in verklopftem Ei und

hierauf in Semmelmehl umgekehrt, und dann erst aus heißem Schmalz gelb gebacken wird.

629. Gebackener Karpfen auf andere Art.

Nachdem der Karpfen wie voriger hergerichtet, in Stücke geschnitten und mit Salz bestreut ist, läßt man ihn eine Stunde ruhen. Hierauf werden die Stücke in Mehl umwälzt, sodann jedes durch frisches Wasser gezogen, nun in Semmel= (Brod=) Mehl umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Bei dem Backen der Fische ist sehr zu beachten, daß das Schmalz gehörig heiß ist: wenn es anfängt zu rauchen, so ist es Zeit den Fisch einzulegen. Ist es nicht heiß genug, so werden die Fische nicht rösch; ist es aber zu heiß, so werden sie von außen braun, ehe sie von innen fertig sind.

630. Roggen oder Beuschel von Karpfen.

Der Roggen wird von keinem andern Fisch, als vom Karpfen behalten. Gibt man letztern mit einer Sauce, so wird der Roggen in Salzwasser mit etwas Essig abgesotten, und zu dem Fisch gelegt; im andern Falle wird er in Butter und fein geschnittenen Zwiebeln eine Viertelstunde geröstet, kurz vor dem Anrichten dann etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft daran gethan, und derselbe, nachdem er noch einigemal umgeröstet wurde, mit gebähten Semmelscheiben zu Tisch gegeben.

631. Blau abgesottener Hecht.

Der Hecht wird ganz nach Nr. 617 blau abgesotten, wenn er auf die Platte angerichtet ist mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Kapernsauce (Nr. 226) gegeben.

632. Hecht in Buttersauce.

Der drei bis vier Pfund schwere Hecht ist hierzu

immer der beste. Er wird abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, dann in beliebig große Stücke geschnitten, diese in einem Kastrol mit Salz, Pfeffer, einer mit vier Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem Glas Essig, einem Sträußchen Thymian und eben so viel Petersilie auf's Feuer gesetzt, und so viel Wasser daran gegossen, daß der Fisch damit bedeckt ist. So läßt man ihn langsam weich kochen. Unterdeß wird eine Buttersauce (Nr. 213) bereitet, solche stark mit Zitronensaft gesäuert, der Fisch nun auf eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. — Hierzu gibt man gewöhnlich kleine Backereien von Butterteig.

633. Abgeschmälzter Hecht.

Der Hecht wird gleich dem abgeschmälzten Karpfen (Nr. 622) abgekocht. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird ein Kranz von roh abgeschälten, in Salzwasser abgekochten Kartoffelschnitzen darum gelegt, unterdeß ein Viertelpfund Butter zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebeln und eben so viel Petersilie darin abgedämpft, eine Messerspitze Salz und etwas Pfeffer darein gerührt, und das Ganze sogleich damit übergossen.

634. Gebackener Hecht.

Wird ganz nach Nr. 628 und 629 behandelt.

635. Gebackener Hecht gedünstet.

Hierzu werden nur kleinere Hechte von zwei bis zwei ein halb Pfund verwendet. Diese häutet man über den Rücken ab, d. h. man setzt ein naßgemachtes scharfes dünnes Messer beim Schwanze an, und fährt damit unter leichtem Druck gegen den Kopf, wodurch die schuppige Haut in Bändern abgeschnitten wird, und der Fisch weiß und rein daliegt. Nun schneidet man fein länglich zu

gleichen Theilen Speck und Sardellen, spickt damit den abrasirten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fisch mittelst einer Spicknadel schön gleich, und würzt ihn mit Salz und Pfeffer ein, worauf man ihn aufdressirt (siehe Dressiren der Fische) und eine Stunde stehen läßt. Nach dieser Zeit wird Schmalz heiß gemacht, der Fisch nun von allen Seiten mit einer Mischung von Mehl und Brodmehl bestreut, in heißem Schmalz gelb gebacken, dann behutsam umgewendet und auch von der andern Seite gelb gebacken, hierauf mit zwei Fischschäufelchen aus dem Schmalz gehoben, und in folgende Sauce gelegt: In einem Stück zerlassener Butter werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelmehl gelb geröstet, dann ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie darin abgedämpft, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, eine Zitronenscheibe, eine Messerspitze Pfeffer und zwei bis drei Schöpflöffel gute Fleischbrühe oder an Fasttagen Wasser oder Erbsenbrühe dazu gegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde durchgekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, ein Eßlöffel Senf und ein Eßlöffel Kapern dazu gethan, und nun der Fisch zugedeckt eine Viertelstunde langsam im Ofen oder auf dem Herd gedämpft. Alsdann hebt man ihn sorgfältig auf die Platte heraus, und richtet die Sauce darüber an. — Kann auch in Stücke geschnitten werden; die Zubereitungsart bleibt hierbei dieselbe.

636. Gebratener Hecht gespickt.

Wird wie voriger abrasirt, sodann aufgemacht, ausgenommen, ausgewaschen, und über den Rücken mit fein länglich geschnittenem Speck und eben so geschnittenen Sardellen abwechslungsweise gespickt, nun aufdressirt, in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, mit Salz

und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter und einem Schöpflöffel Fleischbrühe übergossen, und in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce eine halbe Stunde langsam gebraten. Den fertigen Hecht richtet man auf die Platte an, und gibt ihn mit einer Sardellensauce (Nr. 222) zu Tisch.

637. Gebratener Hecht mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Hecht wird in beliebig große Stücke geschnitten, diese in ein flaches Kastrol oder eine Bratpfanne gelegt, mit Salz, Pfeffer, einigen Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt gewürzt, wenn es ein dreipfündiger Hecht ist mit vier Loth zerlassener Butter und einem Schoppen saurem Rahm begossen, und hierauf in heißem Ofen eine halbe Stunde langsam gebraten, unter welcher Zeit man den Fisch öfters mit seiner eigenen Sauce begießt. Kurz vor dem Anrichten wird er mit geriebenem Parmesankäs bestreut. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird die mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Sauce darunter gegossen, nachdem Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben zuvor aus derselben herausgenommen sind. — Im Falle man den Parmesankäs nicht liebt, kann er ganz gut fortgelassen werden.

638. Geblätterter Hecht in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Hecht wird in kleine Theile gezupft, sorgfältig ausgegrätet, dann mit einem Stückchen Butter behutsam durchwärmt, mit einer Buttersauce (Nr. 213) hinreichend begossen, untereinander gemengt, mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in eine offene Butterpastete angerichtet.

639. Blau abgesottene Forellen.

Eine Hauptbedingung bei den Forellen ist, daß sie noch lebend in die Küche kommen. Sobald sie getödtet

sind, nimmt man sie auf ein stark genäßtes Brett, damit der Schleim nicht abgewischt werde, worauf sie ausgenommen, sorgfältig ausgewaschen und aufdressirt werden (siehe Dressiren der Fische). Nun werden sie in ein Kastrol gereiht, mit einem Schoppen kochendem Weinessig übergossen, was sie sogleich blau färbt, und alsdann auf dieselbe Weise blau abgesotten, wie es bei dem Karpfen (Nr. 617) beschrieben ist. Sind sie fertig gekocht, was in einer guten Viertelstunde der Fall ist, so richtet man sie auf eine mit einer Serviette überdeckte Platte an, belegt sie mit abgezupfter Petersilie, und gibt sie mit einer Buttersauce (Nr. 213), oder geschlagenen Fischsauce (Nr. 215), oder mit Essig und Oel. — Sehr hübsch sehen die Forellen aus, wenn sie, nachdem sie angerichtet sind, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, oder in deren Ermangelung mit fein gehackten rothen Rüben besprengt und verziert werden.

Anmerkung. Forellen dürfen nie in den kochenden Sud gebracht werden, da sie sonst augenblicklich aufspringen und auseinander platzen.

640. Forellen in Fricasseesauce.

Es wird eine Fricasseesauce (Nr. 210) bereitet, diese mit einem weitern Eßlöffel Zitronensaft abgeschärft, und auf die Platte angerichtet, die wie vorhergehende blau abgesottenen Forellen dann darauf gelegt, mit einem Eßlöffel Kapern überstreut, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, und die ganze Platte mit einem Kranz von Butterteig eingefaßt.

641. Gebackene Forellen.

Wenn die Forellen hergerichtet und zum Backen dressirt sind, werden sie gleich dem Karpfen Nr. 628 zubereitet und beendet.

642. Gebratene Forellen.

Bereitet man nach Nr. 635 und gibt sie mit einer Kapernsauce (Nr. 226) zu Tisch.

643. Blau abgesottener Salm.

Wird auf dieselbe Art zubereitet wie der Karpfen Nr. 617, nur wird immer starker rother Wein und zwar ein Theil mehr genommen. Warm wird er mit einer Buttersauce (Nr. 213), kalt aber mit Essig und Oel servirt.

644. Salm mit Kartoffeln.

Hierzu verwendet man immer einen kleinen Salm. Dieser wird abgeschuppt, ausgenommen, dressirt (siehe Dressiren der Fische), und wie voriger abgekocht. Zu gleicher Zeit kocht man roh abgeschälte, rund gedrehte Kartoffeln in Salzwasser und einem Stückchen Butter weich, und richtet dann den Fisch auf die Platte und die Kartoffeln in die Mitte gehäuft an. Ein Viertelpfund zerlassene Butter wird nun mit etwas Salz und ein klein wenig Zitronensaft aufgekocht, und extra dazu gegeben.

645. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt ist, wird er in zwei Finger breite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Nun wird ein Rost mit Butter oder Oel eingeschmiert, der Fisch von beiden Seiten mittelst eines Pinsels mit Butter bestrichen, auf guter Glut unter öfterem Begießen mit zerlassener Butter gebraten, dann auf eine warme Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen oder mit einer Kapernsauce (Nr. 226) servirt.

646. Blau abgesottener Lachs.

647. Lachs mit Kartoffeln.

648. Gebratener Lachs.

Diese drei Gerichte werden ganz wie jene gleichen Namens vom Salm zubereitet.

649. Blau abgesottener Aal.

Um den Aal zu tödten, wird er mit einem Tuch beim Kopf genommen, und mehreremal mit dem Rücken auf den Tisch geschlagen, oder es wird ihm ein Nagel durch den Kopf gedrückt, und dieser alsdann auf ein Brett befestigt. Nun wird die Haut ringsum am Kopfe leicht abgelöst, und der Aal ein wenig mit Salz bestreut, damit man ihn besser halten kann; ist die Haut eine Handbreit überbogen, so wird sie mit dem Tuch gefaßt und herabgezogen, worauf der Fisch wie jeder andere aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen, und in drei Finger breite Stückchen geschnitten wird. Die übrige Behandlung kommt jener von Nr. 617 gleich. Er wird auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit gebackener Petersilie ausgarnirt, und mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 213) zu Tisch gegeben.

650. Aal in Fricasseesauce.

Man koche den wie vorigen hergerichteten und in Stückchen geschnittenen Aal in einer Einmachsauce (Nr. 209) langsam weich, richte ihn sodann auf eine Platte an, verklopfe nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und eben so viel Zitronensaft, rühre dieß in die Sauce, und richte letztere über die Fischstückchen an.

651. Aal auf dem Rost gebraten.

Ein nach Nr. 649 abgestreifter, ausgenommener Aal wird in drei Finger breite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinander gelegt. Nun werden von Holz feine Spießchen gemacht,

an jedes drei bis vier Aalstückchen gesteckt, und zwischen diese immer von der einen Seite ein Salbeiblatt und von der andern ein Lorbeerblatt gegeben. Sind alle Stückchen auf diese Art besorgt, so werden sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost gelegt, dieser auf Glut gestellt, die Stückchen von beiden Seiten schön gelb gebraten, und während dem Braten mit geriebenem Brod bestreut. Beim Anrichten werden sie von den Spießchen abgestreift, auf eine warme Platte gebracht, der Rand der Platte mit Zitronenschnitzen belegt, und der Aal sogleich aufgetragen. — Kann auch in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden und dann auf dem Roste gebraten werden; alsdann wird er, wenn das Papier abgenommen und er auf die Platte gelegt ist, mit einer Paradiesäpfelsauce (Nr. 230) zu Tisch gegeben.

652. Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird wie obiger vorbereitet, auch auf dieselbe Art an Spießchen gesteckt, letztere alsdann an den größern Spieß gebunden, und der Fisch während dem Braten mit Brodmehl bestreut. Den Plattenrand belegt man ebenfalls mit Zitronenscheiben.

653. Aal in der Pfanne gebraten.

Wenn der Aal nach Nr. 649 hergerichtet ist, wird er in drei Finger breite Stückchen geschnitten, unterdeß eine Zehe Knoblauch verrieben, mit einem halben Schöpflöffel Wasser aufgekocht und durchgeschüttet, wenn dieß erkaltet ist, die Aalstückchen darein getaucht, dann jedes mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde stehen gelassen. Von Weißbrod (Semmel) werden nun runde Scheiben geschnitten, die Aalstückchen auf einer Seite mit einem Salbeiblättchen, auf der anderen mit einer Brodschnitte belegt, und dieses mit Bindfaden angebunden. Alsdann wird ein gutes Stück Butter in ein Kastrol

gethan, die Aalstückchen darin auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten langsam fertig und gelb gebraten, nun aufgebunden, sammt dem Brod auf die Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen zu Tisch gegeben.

654. Aalraupe.

Ist in allen Zubereitungsarten dem Aal ganz gleich.

655. Wels.

Wird nach Nr. 649 blau abgesotten, nur nimmt man zu dem Absud etwas Knoblauch, und immer ganz mit Essig und Oel auf den Tisch gegeben.

656. Blau abgesottener Rheinlanke.

Wird nach Nr. 643 zubereitet. Soll der Fisch ganz auf den Tisch kommen, so wird er in einer Fischwanne gekocht, dann auf ein mit einer Serviette umwundenes Breitchen angerichtet, dieses auf eine Platte gestellt, der Fisch mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 213) zu Tisch gegeben.

657. Rheinlanke mit Kartoffeln.

658. Gebratener Rheinlanke.

Diese beiden unterliegen ganz derselben Behandlung wie die Salme gleichen Namens. (Siehe Nr. 644 und 645.)

659. Drüschen blau abgesotten.

Werden ganz wie die Forellen Nr. 639 bereitet, nur nicht dressirt, weil sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

660. Gebackene Drüschen.

Die Drüschen werden ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, in den Leib ein halbes Salbeiblatt gelegt, und sodann wie die gebackenen Karpfen (Nr. 628) beendet.

661. Gebackene Schleien.

Nachdem die Schleien getödtet sind, werden sie leicht abgeschuppt, mit Salz abgerieben, abgewaschen, dann ausgenommen, ausgewaschen, und ganz oder in Stückchen geschnitten wie der gebackene Karpfen (Nr. 628) beendet.

662. Gangfische.

Werden geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und so eine halbe Stunde liegen gelassen, nun auf einen mit Speck bestrichenen, heiß gemachten Rost gelegt, auf Kohlen gestellt, und auf beiden Seiten gelb gebraten.

663. Gebratene Renken.

Die Renken sind etwas größer, als die Gangfische. Sie werden geputzt, ausgenommen und ausgewaschen, dann ganz mit Salz und Pfeffer eingerieben, ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, auf einem mit Speck bestrichenen Rost auf Kohlen gelb gebraten, und mit Essig und Oel, oder auch mit zerlassener Butter, mit welcher etwas Zitronensaft vermengt wurde, servirt.

664. Blaufellchen.

Werden gebraten wie die Gangfische (Nr. 662), nur bestreicht man sie mittelst eines kleinen Pinsels während dem Braten mit zerlassener Butter, und wer den Geschmack vom Salbei liebt, kann ein Blatt davon in den Bauch legen. Man gibt sie mit Essig und Oel zu Tisch. — Sie können auch eben so gut in der Pfanne gebraten werden. Nachdem sie eingewürzt und eine halbe Stunde übereinander gelegen sind, werden sie in Mehl umgekehrt, in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb- und durchgebraten, dann angerichtet und warm gestellt. In dem zurückgebliebenen Fett wird ein

Stückchen Butter, zwei Eßlöffel Essig, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben und drei bis vier Eßlöffel Wasser einigemal aufgekocht, die Sauce nun durch's Sieb gegossen und mit den Fischen aufgetragen.

665. Blaufellchen auf andere Art.

Nachdem die Fische geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde liegen gelassen, dann ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, und sie in Mehl umgekehrt. Unterdeß wird in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, zwei verschnittene Zwiebeln nebst den Fischen darein gegeben, diese nun von beiden Seiten langsam gelb darin gebraten, während dem Braten einigemal mit Zitronensaft beträufelt, und dann sammt den Zwiebeln und der Butter auf eine warme Platte angerichtet.

666. Abgeschmälzte Bärschlinge (Krätzerlinge) mit Kartoffeln.

Da die Schuppen hart anliegen, schuppt man die Bärschlinge gewöhnlich mit Hülfe eines Reibeisens, nimmt und wäscht sie dann aus, und läßt sie, wenn es die Zeit erlaubt, einen halben Tag abliegen, weil ihr Fleisch hart ist. Jene von ein bis zwei Pfund werden ganz gelassen, die größern aber in Stücke geschnitten, im Uebrigen bereitet man sie ganz wie den abgeschmälzten Karpfen (Nr. 622). Wenn die Fische angerichtet sind, wird ein Kranz von roh abgeschälten, rundgedrehten, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochten Kartoffeln herum gelegt, unterdeß ein Stückchen Butter zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel und eben so viel Petersilie gelb darin geröstet, etwas Salz und Pfeffer darunter gerührt, und dieß über Fisch und Kartoffeln gegossen.

667. Gebackene Bärschlinge.

Wenn sie wie vorige hergerichtet sind, werden über den Rücken Einschnitte gemacht, die Fische nun mit Salz und Pfeffer bestreut und wie vorige liegen gelassen, alsdann wie der gebackene Karpfen (Nr. 628) bereitet.

668. Gebratene Rothfische.

669. Gebratene Aeschen.

Nachdem die Fische abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, und bratet sie auf dem Rost oder in der Pfanne unter fortwährendem Beträufeln mit Butter, welche mit etwas Zitronensaft vermengt ist. Beide werden mit verschnittenen Zitronen und mit *zerlassener* Butter, worein eine Messerspitze Salz gerührt *wurde*, servirt.

670. Barbe in saurer Sauce.

Die Barbe wird rein geputzt, in Stückchen geschnitten, und diese mit etwas Salz bestreut. Unterdeß bereitet man folgende Sauce: Drei Kochlöffel Mehl werden in einem Stückchen Fett gelblich geröstet, dann ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel darein gethan und so lange damit geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebeln gelb sind, dieß nun mit Fleischbrühe, an Fasttagen mit Wasser, in beiden Fällen aber mit einem Glas Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale und einige Nelken darein gethan, und das Ganze eine halbe Stunde langsam gekocht. Darein wird sodann der Fisch gelegt, langsam weich gekocht, hierauf angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen.

671. Gebackene Barbe.

Nachdem sie rein geputzt und gewaschen ist, wird die

Barbe in Stückchen geschnitten, diese mit kleinen Einschnitten versehen, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die übrige Bereitung ist dieselbe wie bei gebackenen Karpfen (Nr. 628).

672. Brachsmen.

Werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, dann in einer flachen Bratpfanne mit einem Stückchen Butter, fein geschnittenen Zwiebelscheiben, Schnittlauch und Petersilie im Ofen langsam gebraten.

673. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln bringt man lebendig in eine Schüssel mit Milch, wo sie sich so voll ansaugen, daß sie ganz rund sind, was sie tödtet. Nun werden sie in ein Tuch genommen und abgetrocknet, dann in einem andern Tuche eine Handvoll Mehl, eben so viel Semmelmehl, Salz und Pfeffer untereinander gemengt, die Grundeln darein gelegt, und das Tuch so lange hin und her gezogen, bis dieselben ganz in Mehl eingehüllt sind, worauf sie in heißem Schmalz rösch gebacken werden.

674. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden gehäutet, gewaschen, gespalten, und jeder in vier Streifen geschnitten, diese eine Stunde in kalte Milch gelegt, nun abgetrocknet, zuerst im Mehl, dann in verklopften Eiern und zuletzt in geriebenem Weißbrod umgekehrt, und hierauf in einer Bratpfanne in zerlassener Butter von beiden Seiten gelb gebacken.

675. Gebratene Häringe.

Nachdem die Häringe abgehäutet, gewaschen und über Nacht in Milch gelegen sind, werden sie abgetrocknet, auf einen mit Speck bestrichenen, heißgemachten Rost gelegt,

während dem Braten mit zerlassener Butter bestrichen, dann warm auf die Platte angerichtet, und mit Senf servirt.

676. Abgeschmälzter Stockfisch.

Man schneidet den geweichten, ausgegräteten Stockfisch in Stücke, und setzt diese in lauwarmem Wasser auf's Feuer, wo man sie einmal aufkochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in die zum Auftragen bestimmte Schüssel anrichtet. Unterdeß werden in einem Stückchen frischer Butter fein geschnittene Zwiebeln gelb geröstet, von den angerichteten Stockfischen das Wasser, welches sich noch gesammelt hat, abgegossen, solche mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, und die Butter nebst Zwiebeln darüber gegossen. — Hierzu wird auch öfters Senf gegeben.

Anmerkung. An vielen Orten bekommt man die Stockfische nicht geweicht, in diesem Falle sehe man den Artikel: Weichen der Stockfische. Auch erhält man sie öfters wohl geweicht, aber weder abgehäutet noch ausgegrätet; alsdann werden Haut und Gräten, nachdem die Stockfische abgekocht sind, so schnell wie möglich entfernt.

677. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, dann ein halber Häring oder vier Loth Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel zertheilt, nun vier hartgekochte Eier kalt in Scheiben verschnitten, und endlich drei Pfund geweichte, wie vorige abgekochte Stockfische in kleinere Stücke gebrochen. Nun wird eine Schüssel, welche das Feuer vertragen kann, oder eine Blechform dick mit Butter bestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Häring, Eier, etwas Salz, Pfeffer und ein Eßlöffel Brodbröseln, hierauf wieder Stockfisch rc. darein gelegt, und so abwechslungsweise fort-

gefahren, bis der Vorrath verbraucht ist. Man gießt jetzt einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, legt obenüber die schönsten Kartoffelscheiben, begießt das Ganze mit zerlassener Butter, stellt es eine halbe Stunde in den Ofen, läßt es hier gelb werden, und gibt es sodann gleich heiß zu Tisch. — Der Rahm kann nach Belieben auch wegbleiben.

678. Stockfisch in Sardellensauce.

Drei Kochlöffel Mehl werden in einem Viertelpfund Butter weiß geröstet, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleisch- oder Fastenbrühe abgerührt, und mit einer Zitronenschale, Muskatblüte, zwei Lorbeerblättern und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Unterdeß setzt man die Stockfische mit lauem Wasser auf's Feuer, stellt sie, wenn sie bereits am Kochen sind, bei Seite, und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde ziehen. Die zur gehörigen Dicke gekochte Sauce wird durch's Sieb in ein anderes Kastrol gegossen, vier Loth ausgegrätete, fein würflig geschnittene Sardellen darein gethan, die Stockfische mit dem Schaumlöffel herausgehoben, nachdem sie gut abgelaufen sind in der Sauce einmal aufgekocht, dann angerichtet, und nach Belieben mit Butterblümchen besteckt, oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

679. Stockfisch in Rahmsauce.

Wird ganz wie vorhergehender abgekocht. In sechs Loth Butter werden dann zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, solches mit einem Schoppen süßem Rahm oder guter Milch abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, die Stockfische nun aus dem Wasser gehoben, und, nachdem sie gut abgelaufen sind, in der Sauce einmal aufgekocht.

680. Stockfisch in einer Butterpastete.

Bereitet und beendet man nach Nr. 678. Beim Anrichten quirlt man vier Eigelb mit einem Eßlöffel Milch ab, gießt solche behutsam an die Sauce, und richtet hierauf das Ganze, ohne daß es noch kochen darf, in eine offene Butterpastete oder in ein Pastetenhaus an.

681. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, ausgegrätete Stockfisch wird in zwei Finger dicke Stücke geschnitten, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Pfeffer bestreut, sogleich in Mehl umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und schnell aus recht heißem Schmalz gebacken. Vor dem Anrichten werden die Stücke gesalzen, dann übereinander geordnet angerichtet, und sogleich heiß zu Sauerkraut, oder als eigenes Gericht mit zerlassener Butter oder mit Senf zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Das Salzen der gekochten, wie gebackenen Stockfische sollte immer erst bei dem Anrichten geschehen, weil solches den Stockfisch auflöst und auch öfters hart macht.

682. Gekochter Laberdan.

Man legt den Laberdan zwei bis drei Tage in frisches, mit etwas heller Lauge vermischtes Wasser, welches man während dieser Zeit einigemal wechselt, setzt ihn dann ganz oder in Stückchen mit frischem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn ganz leicht gesalzen zum völligen Sud kommen, worauf man ihn ein wenig vom Feuer entfernt, und nun ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunden nur von einer Seite sieden läßt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel oder, wenn es ein großer Fisch ist, mit zwei Fischkellen herausgehoben, nachdem er gut abgelaufen ist in die Mitte einer Platte angerichtet, roh abgeschälte, rund gedrehte, in Salzwasser abgekochte Kar-

toffeln im Kranz darum gelegt, und das Ganze mit zerlassener Butter, die mit etwas Salz einmal aufgekocht hat, zu Tisch gegeben.

683. Gezupfter Laberdan.

Hierzu verwendet man in der Regel übriggebliebenen Laberdan. Das Fleisch wird in kleine Stückchen gezupft, diese sorgfältig ausgegrätet und abgehäutet, dann mit einem Stückchen Butter langsam durchwärmt, mit einer weißen Buttersauce (Nr. 213) hinreichend begossen, untereinander gemengt, noch recht heiß gemacht, mit Muskatnuß und einem Eßlöffel gewiegter Petersilie gewürzt, und nach Belieben in eine offene Butterpastete angerichtet.

684. Gekochter Kabeliau.

Unterliegt ganz der Behandlung von Nr. 682.

685. Gekochter Schellfisch.

Wird gleichfalls nach Nr. 682 bereitet, nur darf er nicht länger als zwölf Stunden geweicht werden.

686. Gebratene Austern.

Beim Oeffnen muß man sehr sorgfältig sein, damit keine Auster verschnitten wird, oder Saft verloren geht. Jede Auster wird nun mit einem kleinen Stückchen Butter belegt, mit etwas Semmelmehl leicht überstreut, alsdann eine halbe Viertelstunde im Ofen oder auf dem Rost gebraten, und zuletzt auf jede einige Tropfen Zitronensaft gedrückt.

687. Gebratene Austern mit Käs.

Die dazu bestimmten Muschelschalen (siehe falsche Austern Nr. 134) werden dick mit Butter bestrichen, und die geöffneten Austern mit ihrem Safte darein gefüllt. Auf jede Auster gibt man etwas Pfeffer, fein gewiegte

Petersilie, einen Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäs und ein klein wenig Butter, und bäckt sie dann in heißem Ofen so lange, bis der Käs schmilzt und die Oberfläche gelb wird, worauf man sie anrichtet und sogleich aufträgt.

688. Hummer oder Seekrebs.

Der Hummer oder Seekrebs erreicht eine bedeutende Größe, die mittlern jedoch sind die besten. Sie werden gewaschen, mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel Salz, einem Kaffeelöffel Kümmel und einem großen Sträußchen Petersilie in ein Kastrol gebracht, dann mit einem halben Gläschen Essig und so viel Wasser übergossen, daß es darüber geht, und nun eine starke halbe Stunde langsam gekocht, in welcher Zeit sie schön roth geworden sind, worauf man sie erkalten läßt, sodann pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Platte anrichtet, und mit Essig und Oel servirt.

689. Gekochte Krebse.

Man verwendet gewöhnlich nur große Krebse. Sie werden, nachdem sie sauber gewaschen sind, in derselben Brühe wie der Hummer, jedoch nur eine Viertelstunde gekocht, dann aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und so heiß als möglich zu Tisch gegeben.

690. Krebsnasen als Ragout.

Hierzu können nur die großen Krebse gebraucht werden. Nachdem sie abgekocht sind, werden die Schweifchen und der übrige Körper ausgelöst, und die Krebsnasen, nämlich der leere Körper, mit Krebsfarce (siehe Fischfarce) gefüllt, alsdann schön glatt gestrichen, mit feinem Brodmehl überstreut, auf ein Geschirr nebeneinander gelegt, jedoch das Eingefüllte nach oben, etwas weniges

Wasser darunter gegossen, damit sie von unten nicht anbrennen, im Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken, und nun auf jedes beliebige Eingemachte zierlich angerichtet.

691. Eingemachte Froschschenkel.

Ungefähr fünfzig Froschschenkel werden sauber gewaschen, abgetrocknet, aufdressirt, aufgezweckt, d. i. das Bein des einen durch das Fleisch des andern gesteckt, dann in einer weißen Einmachsauce (Nr. 209) eine Viertelstunde gekocht, angerichtet, und mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl überstreut.

692. Eingemachte Froschschenkel mit Sardellen.

Werden bereitet wie vorige, nur gibt man in die Einmachsauce vier Loth Sardellenbutter (Nr. 204).

693. Fricassirte Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden gewaschen, abgetrocknet, aufgezweckt, und in einem Viertelpfund Butter, nachdem sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt sind, unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde gedämpft. Nun stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt daran so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß die Sauce die gehörige Dicke hat, und kocht darin die Froschschenkel noch einigemal auf. Alsdann werden drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb daran gegossen, und das Ganze, ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet.

694. Gebackene Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden sauber gewaschen, dann abgetrocknet, aufgezweckt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, und eine Stunde liegen gelassen, hierauf in Bierteig (siehe Backteig von Bier) getaucht, und aus heißem Schmalz gelb gebacken.

695. Frosch-Cotelettes.

Zu einem Cotelette gehören fünf Froschschenkel: von vieren löst man das Fleisch ganz ab, hackt solches mit dem Messerrücken fein, und gesellt es zu dem durchgeschnittenen fünften. Nun wird das Ganze auf einem nassen Brett unter fortwährendem Hacken mit dem Messerrücken zusammengeschoben, und zu einem Cotelette geformt. Sind alle auf diese Art hergerichtet, so werden sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, dann sorgfältig in Brodmehl umgekehrt, und in einer Bratpfanne mit Butter gelb gebraten.

696. Gedämpfte Schnecken.

Fünfzig Stück Schnecken werden mit einer Handvoll Asche und der gleichen Portion Salz in so viel Wasser gekocht, daß sie davon bedeckt sind. Wenn die Deckel von den Häuschen leicht abgehen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird, gießt man die Schnecken in einen Seiher, zieht sie nun mit einer Gabel heraus, löst die Schweifchen und hierauf das braune Häutchen ab, schneidet die Nase fort, streut eine Handvoll Salz auf die Schnecken, gießt dann etwas laues Wasser darauf, und wäscht sie leicht heraus. Hierauf werden sie nochmals aus lauem Salzwasser und dann noch aus kaltem gewaschen, nun mit sechs Loth Butter, einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie auf's Feuer gesetzt und eine Viertelstunde gedämpft, alsdann mit einem Eßlöffel Mehl und gleichviel Semmelmehl überstreut, der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und ein Schöpflöffel Fasten- oder Fleischbrühe daran gegossen. So läßt man sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, richtet sie dann an, und rührt nach Belieben vier Loth klein gewiegte Sardellen darunter.

697. Geröstete Schnecken.

Wenn die Schnecken wie vorige hergerichtet und gewaschen sind, werden sie abgetrocknet und in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft worden, eine Viertelstunde geröstet. Nun gibt man Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel Semmelmehl daran, röstet sie noch einigemal um, und drückt nach dem Anrichten den Saft einer halben Zitrone darüber.

698. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden wie vorhergehende hergerichtet und gewaschen. Nun mischt man ein Viertelpfund Butter, sechs Eßlöffel Semmelmehl, fein geschnittene Zwiebel und Zitronenschale, Salz, einen Eßlöffel Zitronensaft, zwei Eigelb und vier Loth fein gewiegte Sardellen gut untereinander, und stellt solches eine halbe Stunde bei Seite. Unterdeß werden die Häuschen rein gewaschen und auf die Köpfe gestellt, damit das Wasser auslaufe, alsdann etwas Weniges von obiger Fülle darein gethan, hierauf in jedes Häuschen eine Schnecke gesteckt, und solches dann mit Fülle bis zur Oeffnung voll gefüllt. Sind alle Häuschen auf diese Art hergerichtet, so werden sie in eine Bratkachel (und zwar auf Salz, damit sie nicht umfallen) gestellt, oder auf einen Rost gereiht, und in gutem Ofen eine halbe Stunde gebraten, worauf man sie abputzt, und gewöhnlich zu Sauerkraut servirt.

Eier.

699. Weichgesottene Eier.

Man reibt frisch gelegte Eier mit Salz und Wasser ab, wäscht sie, und setzt sie mit frischem Wasser auf schnel-

les Feuer. Bei beginnendem Kochen werden sie sorgfältig herausgehoben und in eine tiefe Platte gelegt, nun mit siedendem Wasser übergossen, und nebst den Eierbechern zu Tisch gegeben.

700. Hartgesottene Eier.

Die Eier werden gewaschen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, alsdann in kaltes Wasser gelegt, darin abgeschält, und beliebig verwendet.

701. Hartgesottene Eier mit Sauce.

Die wie vorige hart gekochten Eier werden zu Scheiben geschnitten, diese zierlich auf einen Teller gelegt, mit nachstehender Sauce übergossen, und sodann mit fein gehackter Petersilie und Schnittlauch überstreut. Sauce: Man verklopft ein halbes Gläschen Provenzeröl mit einigen Eßlöffeln Senf so lange, bis es ganz dick ist, und rührt alsdann etwas Salz, Pfeffer und ein halbes Gläschen Essig darunter.

702. Verlorene oder poschirte Eier.

Eine tiefe, mittelgroße Pfanne wird mit drei Maß Wasser, in welches zwei Eßlöffel Salz und vier Eßlöffel Essig kommen, in der Art auf's Feuer gestellt, daß das Wasser nur von einer Seite zu kochen anfängt. Sobald letzteres der Fall, schlägt man drei bis vier Eier, ein jedes auf einem andern Punkte, behutsam darein, und rüttelt die Pfanne, damit die Eier sich nicht an den Boden setzen. Hat sich das Weiße um den Dotter, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammengezogen, was nur eine Minute braucht, so werden die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, sogleich in kaltes Wasser gelegt, damit sie sich zusammenziehen, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben und das sich anhängende fasrige Eiweiß rund herum mit dem Messer glatt abgeschnitten,

in warmes Wasser gebracht, und darin bis zum Anrichten warm erhalten. Dieß wird mit jedem Ei einzeln ausgeführt, und zwar so lange, bis die bestimmte Anzahl erschöpft ist. Zur Anrichtzeit werden die Eier sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit das Wasser gut ablaufe, und von da auf die Schüssel geordnet, auf welche zuerst verdünnte Jus oder mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratenbrühe durch's Sieb gegossen wurde. — So gibt man sie als selbstständiges Gericht; man verwendet sie aber auch oft zum Belegen von Sauerampfer, Spinat, gekochtem Salat, auch zu Fleischhaschee.

703. Gebackene Eier. Ochsenaugen.

Hierzu hat man eigene Eierpfannen, welche mit kleinen, runden Vertiefungen versehen sind. In jede der letztern wird ein haselnußgroßes Stückchen frische Butter oder Schmalz gegeben, dieses heiß gemacht, dann je ein Ei in jede Vertiefung geschlagen, die Eier hierauf mit Salz und Pfeffer bestreut und so lange gebacken, bis das Weiße fest und rösch, das Gelbe jedoch noch weich ist, und nun mit einem Eßlöffel behutsam herausgenommen und auf eine warme Platte nebeneinander gereiht. Nach Belieben kann man von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb daran gießen. — Können auch in einer flachen gewöhnlichen Bratpfanne bereitet werden, dann muß man sie jedoch auf einem flachen Teller aufbrechen, und hiervon erst in's heiße Schmalz glitschen lassen. Sind sie gebacken, so kann man ihnen mit einem runden Ausstecher eine schönere Form geben.

704. Eier auf Schinken.

Von einem rohen oder gekochten Schinken werden so viel hübsche, messerrückendicke handgroße Scheiben herunter-

geschnitten, als es Eier geben soll, dann in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, der Schinken darein gelegt und nun einige Minuten auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, worauf die Stückchen auf eine warme Platte nebeneinander und warm gestellt werden. Nun bäckt man nach voriger Nummer Ochsenaugen, nimmt solche mit dem Blechlöffel sorgfältig heraus, setzt jedes auf ein Stückchen Schinken, und gibt sie dann zu Tisch. Nach Belieben kann verdünnte Bratensauce von der Seite daran gegossen werden.

705. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Rindfleisch wird in so viel dünne, handgroße Scheiben geschnitten, als man Eier nöthig hat, die Scheiben dann mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem Stückchen Butter mit etwas feingeschnittenen Zwiebeln schnell auf beiden Seiten gelb gebraten, auf eine warme Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und warm gestellt. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 703) gebacken, je eines auf eine Schnitte Fleisch gelegt, und das Ganze sogleich zu Tisch gegeben.

706. Eier auf Semmelschnitten.

Man schneidet altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) in runde Scheiben, und bäckt sie aus heißem Schmalze gelb. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 703) gebacken, je eines auf eine Semmelscheibe gesetzt, von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb daran gegossen, und das Ganze dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt, damit das Brod etwas erweiche.

707. Eier auf Semmelschnitten auf andere Art.

In eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel legt man die Semmelscheiben nebeneinander, und läßt sie im Ofen etwas gelb werden, dann bäckt man Ochsenaugen,

legt je eines auf jede Schnitte, stellt die Eier nun noch einige Augenblicke in den Ofen, damit sie sich überziehen, sticht sie sodann mit einem Backschäufelchen aus, legt sie auf eine warme Platte, und beendet sie wie vorige.

708. Eier auf Bücklingen.

Die kleinsten Bücklinge sind die besten. Sie werden abgezogen, gespalten, und, nachdem der Kopf und der Grat davon geschnitten ist, auf schwachem Feuer in wenig Butter eine Minute gebraten, dann umgekehrt, fertig gebraten, auf eine Platte angerichtet, und von unterdeß gebackenen Ochsenaugen (Nr. 703) je eines auf ein Stückchen Bückling gesetzt.

709. Rühreier.

In eine Pfanne werden sechs Eier eingeschlagen, ein Viertelpfund Butter dazu gebröckelt, Salz und Muskatnuß daran gethan, und dieß auf dem Feuer so lange abgerührt, bis sich eine nicht sehr dicke, breiähnliche Masse gebildet hat. Die Rühreier werden nun auf eine warme Platte angerichtet, sogleich mit zwei Eßlöffel aus dem Schmalz gebackenen kleinen Brodwürfeln bestreut, und augenblicklich aufgetragen. — Sie müssen mehr weich als hart und fest sein. Sehr gut sind sie, wenn von Anfang an einige Eßlöffel nicht sehr braune Bratensauce (Jus), oder eben so viel süßer Rahm damit gerührt wird.

710. Rühreier mit Schinken.

Unter vorhergehend beschriebene Rühreier gebe man noch vier Loth fein gehackten Schinken, rühre ihn mit denselben, richte sie dann an, und bestreue sie sogleich mit zwei Eßlöffel kleinen gebackenen Brodwürfeln.

711. Rühreier mit Speck.

Sechs Loth Speck wird in feine Würfel geschnitten,

und diese gelb ausgebraten, unterdeß sechs Eier mit zwei Eßlöffel Jus oder auch Rahm verklopft, nun zu dem Speck gegossen, und das Ganze wie Nr. 709 beendet.

712. Rühreier mit Sardellen.

Auch diese werden nach Nr. 709 bereitet und beendet, nur rührt man damit vier Loth gewaschene, ausgegrätete, würflig geschnittene Sardellen.

713. Rühreier mit Trüffeln.

Man röstet vier Loth rein geputzte, fein würflig geschnittene Trüffeln einige Minuten in einem Stückchen Butter, und rührt sie dann mit den Rühreiern Nr. 709 ab.

714. Rühreier mit Zwiebeln.

715. Rühreier mit Champignons.

716. Rühreier mit Spargeln.

717. Rühreier mit Blumenkohl.

Alle diese Gerichte sind nur eine kleine Veränderung der vorhergehenden. Bei Nr. 714 werden zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln in Butter weich gedämpft. Von Champignons schneidet man vier Eßlöffel voll in Würfel, und dünstet solche nach Nr. 373. Die Spargeln werden in kleine Würfel geschnitten, und ein Schöpflöffel voll davon nach Nr. 340 weich gedämpft. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen zertheilt, und ein Schöpflöffel voll nach Nr. 315 abgekocht. Einer dieser Gegenstände wird dann unter die Rühreier Nr. 709 gemischt.

Anmerkung. Die Rühreier können auch auf ordinärere Art bereitet werden; es wird dann weniger Butter dazu genommen.

718. Saure Eier.

Zwei Kochlöffel Mehl werden in einem Stückchen Butter oder Schmalz gelb geröstet, nun ein Eßlöffel fein

geschnittene Zwiebel und eben so viel Petersilie dazu gethan, und so lange darin geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebeln weich sind, worauf es mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, und mit ein wenig Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein paar Nelken und einem halben Gläschen Essig eine halbe Stunde gut durchgekocht wird. Nach dieser Zeit wird die Sauce durch's Sieb in eine Platte gegossen, welche die Hitze vertragen kann, behutsam eine gewisse Anzahl Eier darein geschlagen, die Platte nun auf Kohlen oder auf eine heiße Herdplatte gestellt, bis das Weiße der Eier anfängt fest zu werden, letztere alsdann mit Pfeffer bestreut, und das Ganze gleich aufgetragen. — In Ermangelung einer passenden Schüssel können in bemerkte saure Sauce Ochsenaugen (Nr. 703) statt der obigen Eier gelegt werden.

719. Eier in Rahm.

Man schält sechs hartgekochte Eier, schneidet sie voneinander, nimmt das Gelbe heraus, und schneidet das Weiße in feine Blättchen. Nun wird in einer Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, das Weiße der Eier darin einigemal umgeröstet, hierauf mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit anderthalb Schoppen süßem Rahm abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und Alles so lange gekocht, bis die Sauce dicklich geworden ist, worauf man sie auf die Platte erhöht anrichtet. Das Gelbe der Eier wird mit nicht zu harter Butter und ein wenig Salz abgerührt, und mit dem Kochlöffel durch's Sieb über die angerichteten Eier getrieben, das Ganze alsdann in einen warmen Ofen gestellt, nach einigen Minuten herausgenommen, und gleich zu Tisch gegeben.

720. Gestockte Eier.

In eine Schüssel werden sechs Eier eingeschlagen,

mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch gut verklopft, und dann in eine flache Pfanne, worin vier Loth Schmalz heiß gemacht wurden, gegossen. Während sie von unten einem Kuchen gleich backen, wird mit dem Backschäufelchen einigemal hinein gestochen, damit das Flüssige wieder auf den Boden komme. Einen Augenblick zuvor, ehe sie fertig sind, werden sie auf schnellem Feuer, unter fortwährendem Bewegen der Pfanne, gebacken, bis sie unten eine gelbe Kruste haben, doch darf der Kuchen nie hart und trocken werden. Nun wird die zum Serviren bestimmte Platte über die Pfanne gelegt, und der Kuchen darauf umgestürzt, so daß die gelbe Kruste oben liegt und der untere Theil weich ist.

721. Gestockte Eier mit Speck.

Ein Viertelpfund frischer Speck wird klein würflig geschnitten, und in der Pfanne so lange langsam geröstet, bis er gelblich geworden ist und so viel Fett gegeben hat, daß sechs Eier ganz den vorhergehenden gleich gehörig darin gebacken werden können. Diese richtet man dann ganz auf dieselbe Art an.

722. Französischer Eierkuchen. Omelette.

Man verklopfe sechs Eier gut mit einem Eßlöffel Rahm und etwas Salz, setze dann eine Omelettepfanne mit einem Eßlöffel Schmalz zum Feuer, gebe, wenn letzteres heiß geworden, die Masse hinein, und lasse sie unter fortwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäufelchen, so daß das Flüssige immer wieder nach unten hin kommt, zu einem Kuchen gebacken. Sobald auf der Oberfläche des Kuchens wenig Flüssigkeit mehr vorhanden ist, fasse man mit dem Backschäufelchen von zwei Seiten unter denselben, schlage ihn über sich zusammen, so daß

er eine längliche, vier Finger breite Wurst bildet, gebe ihn auf eine längliche Platte, und bringe ihn sogleich zu Tisch.

723. Omelette mit Kräutern.

In vorhergehende Eierkuchenmasse gebe man vor dem Backen einen Eßlöffel fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch.

724. Omelette mit Schinken.

In die Masse Nr. 722 gebe man vor dem Backen vier Loth fein gehackten Schinken, welcher aber nicht zu stark gesalzen sein sollte.

725. Omelettes auf gewöhnliche Art. Pfannkuchen.

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit einem schwachen Schoppen Milch und etwas Salz glatt angerührt, dann drei bis vier Eier, eines nach dem andern, darunter gerührt, und die Omelettes wie obige, doch von beiden Seiten, gelb gebacken. — Können auch mit den Zuthaten von Nr. 723 und 724 bereitet werden.

Warme süße Mehlspeisen.

726. Chaudeaupudding.

Man rühre sechs Eigelb mit fünf Eßlöffel feinem Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (siehe diesen) eine Viertelstunde recht schaumig, mische dann drei Eßlöffel feines Mehl, den Saft einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der sechs Eier langsam darunter, fülle die Masse sogleich in eine mit zerlassener Butter bestrichene Puddingform, verschließe diese

gut mit ihrem Deckel, stelle sie in eine tiefe Pfanne oder Kastrol, welche bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser gefüllt und gleichfalls mit einem passenden Deckel zugedeckt ist, und koche nun den Pudding langsam, aber ununterbrochen eine halbe Stunde. (Siehe Anmerkung bei Nr. 399.) Nach dieser Zeit wird nachgesehen: läßt sich der Pudding fest anfühlen, so ist er fertig, ist er aber noch weich, so wird er noch einmal in's siedende Wasser zurückgebracht und vollends fertig gekocht. Er wird dann behutsam aus der Form über die bestimmte Platte gestürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 252) darüber gegossen.

727. Chocoladebisquitpudding.

Sechs Eigelb werden mit fünf Eßlöffel Zucker eine halbe Stunde fein abgerührt, unterdeß das Weiße der sechs Eier zu Schnee geschlagen, nebst zwei Eßlöffel feinem Mehl und sechs Loth fein geriebener Chocolade langsam unter die gerührte Masse gemengt, und diese sogleich in eine gut bestrichene Puddingform eingefüllt. Im Uebrigen verfährt man wie bei vorhergehender Nummer, und gibt den Pudding mit einer Hagebuttensauce (Nr. 256) zu Tisch.

728. Chocoladepudding.

Es werden drei Loth Mehl mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, dann acht Loth fein geriebene Chocolade, sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker darein gegeben, dieß unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und hierauf in eine irdene Schüssel geleert. Ist die Masse ziemlich erkaltet, so werden sechs Eigelb dazu gegeben und damit leicht abgerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß damit vermischt, die Masse in eine gut bestrichene Form eingefüllt, der Pudding wie Nr. 726 beendet, eine Stunde gekocht, und mit einer Vanillesauce

(Nr. 244) zu Tisch gebracht. — Dieser Pudding kann, wenn der Boden der Puddingkapsel mit Vertiefungen versehen ist, auf folgende Art verziert werden: Man nehme einen Kochlöffel Mehl, ein Eigelb und einen halben Eßlöffel Zucker, rühre dieß mit einem schwachen halben Schoppen Milch glatt an, nehme es auf's Feuer, und koche es unter beständigem Rühren auf, bis es sich verdickt. Mit dieser weißen Masse fülle man die Vertiefungen der Form sorgfältig ein, doch so, daß nichts über dieselben herausgeht, und gebe erst hierauf dann obige Masse. (Siehe Abbildung.)

729. Schwamm- oder gebrühter Mehl-Pudding.

Sechs Loth Butter werden in einer Pfanne zerlassen, mit vier Loth Mehl und einem Schoppen Milch glatt angerührt, und dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis der Teig glatt ist und sich von dem Kastrol ablöst. Er wird nun in eine Schüssel genommen, und wenn er beinahe erkaltet ist, sechs Eier, sechs Loth Zucker und eine fein gewiegte Zitrone darein gerührt, zuletzt mit dem fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß vermengt, in eine gut bestrichene Form eingefüllt, und der Pudding nach Nr. 726 beendet. Er wird eine Stunde gekocht, und mit den Saucen Nr. 243 oder 244 zu Tisch gebracht. — Sehr hübsch sieht dieser Pudding aus, wenn vor dem Einfüllen der Masse der Rand der Form mit großen Weinbeeren und die äußersten Rändchen der Vertiefungen mit reinen, trockenen Rosinen sorgfältig belegt werden. Er kann auch in der Art verziert werden, daß man einen kleinen Theil der Masse mit einem Loth geriebener Chocolade vermengt, und damit, bevor man das Uebrige hinein gibt, die Vertiefungen der bestrichenen Form behutsam glatt einfüllt.

730. Schwammpudding mit Mandeln.

In vorhergehende Puddingmasse gebe man vor dem Vermischen des Schnees vier Loth abgeschälte, fein geschnittene oder mit einem Eiweiß gestoßene süße, und acht Stück geschälte, fein verwiegte bittere Mandeln, beende den Pudding dann ganz wie vorigen, und gebe eine Milch- oder Weinsauce (Nr. 243, 250) dazu.

731. Holländischer Pudding.

Ein Viertelpfund Mehl wird mit einem Schoppen Wasser glatt angerührt, vier Loth Butter dazu gegeben, und solches auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem glatten, dicken Brei aufgekocht, dieser alsdann in eine Schüssel genommen, und wenn er etwas abgekühlt ist ein Viertelpfund Zucker, eben so viel Butter, vier Loth fein gestoßene Mandeln, sieben Eigelb und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone darein gegeben, Alles zusammen recht schaumig abgerührt, und hierauf mit zwei Eßlöffel Rum und zuletzt mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß der sieben Eier vermengt. Diese Masse füllt man in eine gut bestrichene Form, beendet den Pudding nun ganz nach Nr. 726, kocht ihn eine Stunde, und servirt ihn mit einer Weinchocoladesauce (Nr. 253).

732. Semmel- (Brod-) Pudding.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden abgeschält und in Milch oder Wasser eingeweicht, doch nur so lange, bis sie durch und durch weich sind, worauf man sie sogleich fest ausdrückt. Nun werden acht Loth Butter leicht gerührt, und hierzu dann sieben Eigelb, sechs Loth feiner Zucker, eine fein gewiegte Zitrone, vier Loth kleine Weinbeeren und vier Loth gestoßene Mandeln gegeben und noch eine Viertelstunde damit gerührt, bis die Masse leicht und schaumig

aussieht. Hierauf gibt man nach Belieben zwei Eßlöffel Rum dazu, mischt zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der sieben Eier sorgfältig darunter, füllt sodann die Masse in eine gut bestrichene Form ein, und beendigt den Pudding nach Nr. 726. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer weißen Weinsauce (Nr. 250) zu Tisch gebracht. — Eine Hauptbedingung ist, daß das Brod nicht zu weich wird, weil der Pudding sonst nicht schön aufgehen und etwas schwer bleiben würde.

733. Englischer Pudding.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und rührt dann sechs Eigelb, sechs Eßlöffel Zucker, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, acht Loth frisches, abgehäutetes, fein gehacktes Ochsenmark oder Nierenfett, und drei abgeschälte, neugebackene, in kleine Würfel geschnittene weiße Kreuzerbrode darunter. Ist die Masse schaumig, so werden sechs Loth ausgekernte große und eben so viel kleine Weinbeeren, zwei Loth fein geschnittener Zitronat, zwei Loth Zimmt, eine Messerspitze geschabte Muskatnuß und die abgeriebene Schale einer Zitrone noch gut damit durchgerührt, vier Eßlöffel Roussillon oder anderer starker rother Wein und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt, das Ganze in eine gut bestrichene Form gefüllt, wie Nr. 726 eine Stunde gekocht, und sodann mit einer weißen Weinsauce (Nr. 250) zu Tisch gegeben.

734. Griesmehlpudding.

Sechs Loth Griesmehl (Semmelgries) werden mit zwei Schoppen Milch glatt angerührt, dann sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein klein wenig Salz, sowie die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu gegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer so lange langsam gekocht,

bis die Masse von der Pfanne sich losschält, und einem weichen Teig ähnlich ist (sollte sie dicker sein, so werden noch einige Eßlöffel Milch darein gerührt). Hierauf nimmt man die Masse vom Feuer, läßt sie verkühlen, gibt nun sechs Eigelb dazu, rührt dieß zusammen schaumig ab, mengt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt das Ganze sofort in eine mit Butter bestrichene Form, und beendigt den Pudding nach Nr. 726. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Wein-, Hagebutten- oder Obstsauce aufgestellt.

735. Griesmehlpudding mit Weinbeeren und Mandeln.

Man rühre vier Loth Griesmehl mit anderthalb Schoppen Milch glatt an, füge sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker und ganz wenig Salz bei, und koche dieß wie oben angegeben. Sodann gebe man sechs Eigelb, vier Loth gewaschene, kleine Weinbeeren oder Sultanen und vier Loth abgeschälte, gewiegte Mandeln dazu, rühre das Ganze schaumig ab, und beende den Pudding ganz wie vorhergehenden.

736. Reispudding.

Ein Viertelpfund Carolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, hierauf das Wasser davon abgegossen, und der Reis in einer Maß siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, nach welcher Zeit er kernig weich und trocken sein muß, wo man dann zwei Eßlöffel Mehl einigemal damit umrührt, sechs Loth Butter darein rührt, ihn sodann vom Feuer wegnimmt, in ein anderes Geschirr leert, und verkühlen läßt. Nun werden sechs Loth Zucker und sechs Eigelb beigefügt, Alles zusammen schaumig abgerührt, dann ein

Eßlöffel Vanillezucker und der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form eingefüllt, und der Pudding wie Nr. 726 beendet. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Milch- oder Weinsauce (Nr. 243, 250) servirt.

737. Reispudding mit Mandeln.

738. Reispudding mit Weinbeeren.

In die Puddingmasse Nr. 736 gebe man vor dem Vermischen des Schnees der sechs Eiwiß bei ersterm sechs Loth abgezogene, fein verwiegte Mandeln, bei letzterm vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen).

739. Nudelpudding mit Mandeln.

Von zwei Eiern werden Nudeln gemacht. Wenn sie abgetrocknet und gröblich geschnitten sind, läßt man sie in siedendem Wasser mit ein wenig Salz etlichemal überwallen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, und läßt sie nun in einem Durchschlag gut ablaufen. Unterdeß rührt man ein Viertelpfund Butter leicht ab, gibt sechs Eigelb, vier Loth gestoßene Mandeln und sechs Loth Zucker dazu, rührt dieses zusammen so lange, bis die Masse flaumig ist, mengt nun die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, die abgekühlten Nudeln, zwei Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form, und beendet den Pudding nach Nr. 726. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Milchsauce (Nr. 243) zu Tisch gebracht. — Sieht sehr hübsch aus, wenn vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von zierlich in Blättchen geschnittenem, schönen, grünen Zitronat eingelegt und dieses stellenweise mit kleinen Weinbeeren besetzt ist.

740. Kartoffelpudding.

Man rühre ein halb Pfund gestoßene oder geriebene Kartoffeln mit vier Loth fein gestoßenen Mandeln, sechs Eigelb, sechs Loth leicht gerührter Butter und vier Eßlöffel Zucker schaumig ab, menge dann vier Loth kleine Weinbeeren, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, ein wenig Salz und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, fülle diese Masse in eine gut bestrichene Form ein, und beende den Pudding nach Nr. 723. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Kirschen- oder Vanillesauce (Nr. 255, 244) warm oder kalt zu Tisch gegeben. — Die Kartoffeln sollte man, sobald sie gekocht sind, schnell abschälen und in einem Mörser mit ein wenig Butter fein stoßen; gerieben werden sie immer etwas rauher sein.

741. Aepfelpudding auf englische Art.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Gläschen Wein, einem Viertelpfund Zucker, zwei Kaffeelöffel Zimmt und vier Loth Butter auf langsamem Feuer weich gedünstet, wobei sie möglichst ganz bleiben sollten, dann einige Löffel eingemachte ganze Kirschen oder Aprikosenmarmelade darunter gemengt, und zum Erkalten gestellt. Nun wird von anderthalb Vierling süßem oder gewöhnlichem Butterteig ein dünner Kuchen ausgewalzt, gleichmäßig mit den erkalteten Aepfeln belegt, sodann wurstähnlich übereinander gerollt, schneckenartig zusammengedreht, und in die Mitte einer mit Butter bestrichenen Serviette gelegt, welche man zusammennimmt und fest zubindet. So hängt man den Pudding in ein Kastrol oder einen tiefen Hafen in vieles siedendes Wasser, und läßt ihn anderthalb Stunden kochen. Beim Anrichten wird er in einen Durchschlag gebracht, die Serviette aufgebunden, die zum Serviren bestimmte Platte

darauf gelegt, der Pudding umgestürzt, mit Zucker bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. Die dazu gehörige Sauce besteht aus einem Schoppen altem Wein, vier Loth Zucker und zwei Loth Butter, was miteinander aufgekocht wird.

742. Kirschenpudding.

743. Pfirsichpudding.

744. Aprikosenpudding.

745. Stachelbeerpudding.

Alle diese Arten Obstpudding bereitet man ganz nach Nr. 741. Von den Kirschen wird ein Pfund ausgesteint, von den Pfirsichen und Aprikosen fünfzehn Stück genommen, von den Stachelbeeren ein Pfund. Diese Früchte werden sämmtlich wie die Aepfel Nr. 741 mit Wein, Zucker, Zimmt und Butter ganz kurz und weich eingedünstet, doch bleiben die eingemachten Kirschen und die Aprikosenmarmelade fort. Die Sauce ist gleichfalls jene von Nr. 741.

746. Mandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Confitüre (eingemachten Früchten).

Mit sechs Loth leicht gerührter Butter werden sechs Eigelb, fünf Eßlöffel Zucker, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, drei neugebackene, abgeschälte, klein würflig geschnittene Weißbrode (Semmeln) und sechs Loth abgehäutetes, fein gehacktes Ochsenmark so lange verrührt, bis die Masse schaumig aussieht, worauf zwei Loth fein geschnittene Pomeranzenschale, ein Kaffeelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darein kommen und noch gut damit abgerührt werden, dann vier Eßlöffel Roussillon oder Malaga und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt wird. Hiervon füllt man nun in kleine, mit Butter bestrichene, tiefe Förmchen oder obere Kaffeetassen einen Löffel voll ein, taucht ein Ei in's Wasser und drückt damit in die Masse

ein Grübchen, worein ein halber Kaffeelöffel eingemachte Früchte kommen, und füllt alsdann mit der übrigen Brodmasse die Förmchen nicht ganz voll. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet sind, werden sie wie die Wandeln Nr. 388 gekocht, dann auf die Platte umgestürzt, zwei Eßlöffel Cognac dazwischen gegossen, dieser kurz vor dem Serviren mit einem brennenden Papier angezündet, die Pastetchen auf diese Art flammend aufgetragen, und eine Chaudeausauce (Nr. 252) extra dazu gegeben.

Anmerkung. Wenn die Masse in Förmchen eingefüllt ist, können die Wandeln auch gebacken werden.

747. Becherpastetchen von Gries mit Confitüre.

Man kocht von drei Schoppen Milch und einem Schoppen Semmelgries ein dickes Mus, rührt acht Loth Butter darunter, nimmt solches dann vom Feuer fort, und stellt es zum Erkalten. Nun wird ein Viertelpfund Zucker, sieben bis acht Eigelb und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, das Ganze schaumig abgerührt, und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sieben Eiweiß darunter gemengt. Alsdann bestreiche man kleine Förmchen oder obere Kaffeetassen dick mit Butter, fülle in jedes einen Löffel voll von der Griesmasse, drücke mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen darein, gebe in dieses einen halben Kaffeelöffel Eingemachtes, und fülle die Förmchen mit der übrigen Masse nicht ganz voll. Man kocht die Pastetchen nun nach Nr. 388 fertig, gießt, nachdem sie auf die Platte umgestürzt sind, von der Seite etwas dünne Hagebuttensauce (Nr. 256) daran, und trägt sie sofort auf.

748. Becherpastetchen von Reis mit Confitüre.

Zwölf Loth mit siedendem Wasser angebrühter Carolinenreis wird eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelas-

sen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis eine Stunde in sechs Schoppen Milch langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Die letzte Viertelstunde müssen zwei Eßlöffel Semmelmehl damit kochen. Der Reis wird nun in eine Schüssel gebracht, zwei Eßlöffel zerlassene Butter darüber gegossen, und so lange stehen gelassen, bis er gänzlich erkaltet ist, dann acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, das Ganze schaumig abgerührt, der feste Schnee von den sieben Eiweiß darunter gemengt, von dieser Masse in kleine, mit Butter bestrichene Förmchen ein Löffel voll eingefüllt, mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen darein gedrückt, in dieses Grübchen ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes gefüllt, und solches mit der übrigen Reismasse in der Art bedeckt, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Das Kochen ist wie bei Nr. 388. Wenn die Pastetchen fertig und auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit etwas weniger Milchsauce (Nr. 243) von der Seite begossen, und sogleich aufgetragen.

749. Becherpastetchen von Nudeln mit Confitüre.

Man bereitet dieselbe Nudelmasse mit allen Zuthaten wie bei Nr. 739 beschrieben ist. Die Förmchen werden nun mit Butter bestrichen, ein Löffel voll von der Nudelmasse darein gefüllt, mit einem Ei, welches zuvor in's Wasser getaucht wurde, eine Vertiefung gemacht, hierein ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes gegeben, und die Förmchen mit der übrigen Masse nicht ganz voll gefüllt. Alsdann kocht man die Pastetchen wie bei Nr. 388 beschrieben ist, begießt sie nach dem Umstürzen auf die Platte von der Seite mit ein wenig Vanillesauce (Nr. 244), und servirt sie sogleich

750. Becherpastetchen mit Kartoffeln und Confitüre.

Ein Pfund mehlige, in der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, heiß mit nußgroß Butter und ein wenig Salz im Mörser gestoßen, hierauf durch's Sieb getrieben, acht Eigelb, acht Loth Butter und ein Viertelpfund Zucker darein gerührt bis die Masse ganz schaumig ist, und zuletzt ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale und der feste Schnee der acht Eiweiß darunter gemengt. Nun bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, füllt einen Löffel voll von der Masse darein, macht mit einem naßgemachten Ei ein Grübchen und bringt in dieses einen halben Kaffeelöffel Eingemachtes, bedeckt solches mit der noch übrigen Kartoffelmasse, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind, und kocht die Pastetchen nach Nr. 388. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

751. Becherpastetchen von Krebs mit Confitüre.

Können von jeder beliebigen Masse der vorstehenden Becherpastetchen gemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß man statt der gewöhnlichen Butter dann jedesmal eben so viel Krebsbutter nimmt, und die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter bestreicht. Die Bereitung und Beendigung ist wie bei den vorigen. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, wird etwas süße Krebssauce (Nr. 249) dazwischen gegossen, und dann sogleich aufgetragen. — Es nimmt sich gut aus, wenn der bestrichene Boden der Förmchen oder Tassen vor dem Einfüllen der Masse mit hübsch ausgeschnittenem Zitronat und dergleichen belegt wird.

752. Becherpastetchen mit saurem Rahm.

Zwölf Loth Butter werden recht schaumig abgerührt,

nun acht Eigelb, acht Eßlöffel feines Mehl, fünf Eßlöffel saurer Rahm und nach Belieben Zucker dazu gethan, dieß noch gut gerührt, und sodann der feste Schnee der acht Eiweiß darunter gemengt. Man füllt die Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Förmchen zur Hälfte ein, und bäckt die Pastetchen im Ofen. Sie werden mit einer süßen Sauce gegeben. — Man kann sie, statt mit Zucker, mit Salz würzen; dann werden sie zu Ragout oder Wildpret servirt.

753. Rahmstrudel.

Zwölf Loth gewärmtes Mehl wird mit zwei Eiweiß, nußgroß Butter und lauem Wasser zu einem gelinden Teig verarbeitet, dieser durch den Ballen der rechten Hand einigemal durchgestrichen bis er sich von der Tafel leicht loslöst, hierauf mit einem warmen Tuch oder Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, vier Eigelb, vier Eßlöffel geriebene Semmel- oder Milchbrodbröseln, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, ein Viertelpfund große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, ein Schoppen guter saurer Rahm und etwas Zimmt dazu gegeben, und Alles miteinander gut durchgerührt. Der Teig wird nun, wie in Nr. 405 beschrieben ist, ausgezogen und mit Butter bestrichen, die Masse darauf geleert und gleichgestrichen. Während man mit beiden Händen das Tuch am Ende in die Höhe hebt, rollt sich der Strudel von selbst wurstähnlich übereinander, dann dreht man ihn schneckenartig zusammen, legt ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder anderes passendes Geschirr ein, gießt zwei Schoppen warme Milch daran, deckt ihn zu, und bringt ihn in den Ofen. Nach einer Viertelstunde wird der Deckel abgenommen,

und der Strudel noch so lange gebacken, bis er eine schöne gelbe Farbe hat und die Milch ganz daran eingekocht ist, was in dreiviertel Stunden der Fall sein wird. Während dem Backen muß er einigemal mit Butter bestrichen werden, welches am leichtesten mit einem kleinen Pinsel geschieht. Er wird nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, mit Zucker bestreut, und mit einer Milchsauce (Nr. 243) sogleich zu Tisch gegeben.

754. Griesstrudel.

In zwei Schoppen siedende Milch werden sechs Eßlöffel Kernengries (Semmelgries) eingesät und zu einem zarten Brei gekocht, dieser dann in ein irdenes Geschirr geleert, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darüber gegossen, damit er keine Kruste bekomme. Bis er gänzlich erkaltet ist, wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, dann vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Eigelb, ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitrone und endlich der Griesbrei dazu gegeben, und dieß zusammen gut durchgerührt. Der oben angezeigte Strudelteig wird nun so fein wie möglich auseinandergezogen, mit Butter bestrichen, die Masse darauf geleert, gleichgestrichen, das Ganze wurstähnlich übereinander gerollt, schneckenartig zusammengedreht, in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol eingelegt, zwei Schoppen warme Milch daran gegossen, und der Strudel wie vorhergehender im Ofen gebacken. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird er sogleich mit einer Milchsauce (Nr. 243) zu Tisch gebracht.

755. Aepfelstrudel.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker, zwei Theelöffel Zimmt und vier Loth

Butter auf schwachem Feuer weich gedünstet, wobei sie möglichst ganz bleiben sollten, und dann zum Erkalten gestellt. Unterdeß wird ein Strudelteig dünn ausgezogen oder ein süßer Butterteig dünn ausgewalzt, mit Butter bestrichen, sodann mit den erkalteten Aepfeln gleichmäßig belegt, der Strudel wurstähnlich übereinander gerollt, und schneckenförmig zusammengedreht. So wird er in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol eingelegt, und ein Schoppen warme Milch daran gegossen. Man bäckt ihn nun eine Stunde im Ofen zu schöner gelber Farbe, und bestreicht ihn während dem Backen einigemal mit Butter. Ist er auf die Platte angerichtet, so wird er mit Zucker bestreut, und warm oder kalt servirt.

756. Kirschenstrudel.

Ein Pfund schwarze, ausgesteinte Kirschen werden mit vier Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und einem Stückchen Zimmt weich und der Art eingekocht, daß fast keine Sauce mehr daran ist. Bis sie erkaltet sind, wird der in Nr. 753 angezeigte Strudelteig auseinander gezogen und mit Butter bestrichen, die Kirschen darauf geleert und gleichgestrichen, der Strudel dann wurstähnlich übereinander gerollt, schneckenartig zusammengedreht, nun in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol eingelegt, zwei Schoppen warme Milch daran gegossen, und wie voriger im Ofen gebacken. Er wird mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

757. Tiroler Strudel.

Dreiviertel Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit einem Schoppen lauwarmer Milch, einem Viertelpfund zerlassener Butter, zwei Eiern, einem Eßlöffel

Zucker, einem Theelöffel Salz und drei Eßlöffeln guter Hefe ein Teig angemacht, welchen man so lange klopft, bis er recht fein ist, worauf man ihn zugedeckt an einem lauwarmen Ort in die Höhe steigen läßt. Während dieser Zeit werden sechs Loth feiner Zucker, sechs Loth fein gestoßene Mandeln und sechs Eigelb miteinander schaumig abgerührt, der Hefenteig nun auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt, so dünn als möglich auseinander gewalzt, mit Butter bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig darauf gestrichen, und der Strudel nun wurstähnlich übereinander gerollt und schneckenartig zusammengedreht. So legt man ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder sonstiges passendes Geschirr ein, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, gießt dann zwei Schoppen warme Milch daran, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, und bäckt ihn eine Stunde im Ofen. Er kann trocken, besser aber mit einer Milchsauce (Nr. 243) servirt werden.

758. Omelette mit Kirschenwasser.

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit drei Eiern, einem Schoppen Milch oder Rahm und etwas Salz glatt angerührt, nun zwei Eßlöffel Schmalz in einer flachen, breiten Pfanne, am besten in einer Omelettepfanne, heiß gemacht, der angerührte Teig auf einmal darein gegossen, und während des Backens mit dem Backschäufelchen der Art nachgeholfen, daß man an der Seite den Kuchen in die Höhe hebt und das noch oben stehende Flüssige hinunter ziehen läßt. Ist er auf einer Seite gelb gebacken, so wird er umgekehrt, dick mit Zucker bestreut, dann nochmals umgekehrt, so daß die gezuckerte Seite auf der Pfanne liegt, nun mit zwei Eßlöffel Kirschenwasser besprengt, mit einem Messer von zwei Seiten untergriffen und

über sich zu einer länglichen, vier Finger breiten Wurst zusammengeschlagen, hierauf auf eine warme Platte angerichtet, mit Zucker bestreut, und ein beliebiges Compot oder Eingemachtes dazu gegeben.

759. Omelette mit Kartoffeln.

In vorhergehende Masse rühre man vier Eßlöffel durchgetriebene Kartoffeln, und backe die Omelette ganz wie vorige, nur wird kein Kirschenwasser dazu verbraucht. Nach Belieben kann etwas Eingemachtes, als Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w., darein gestrichen werden. Der Kuchen wird wie voriger zusammengeschlagen, und mit Zucker bestreut heiß zu Tisch gebracht.

760. Omelette mit Aepfeln.

Zwei gute Kochäpfel werden geschält, geviertheilt, die Kernhäuser herausgenommen, und jedes Viertel in feine Scheibchen geschnitten. Diese gebe man in die Pfanne, worin das zu der Omelette bestimmte Schmalz heiß gemacht wurde, röste sie in solchem einigemal um, damit sie schneller weich werden, gebe hierauf die in Nr. 758 beschriebene Omelettemasse darüber, und backe den Kuchen wie bei Nummer 758 angezeigt.

761. Gefüllte Omelette mit Confitüre.

Vier Loth Mehl werden mit anderthalb Schoppen Milch oder Rahm glatt angerührt, sechs Eier, vier Loth Zucker und etwas Salz beigefügt, und dieß zusammen gut abgerührt. Nun setze man eine Omelettepfanne mit zwei Eßlöffel Schmalz auf's Feuer, gieße, wenn das Schmalz heiß ist, einen Theil der Masse darein, und backe solchen unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen zu einem Kuchen schön gelb. Dieser wird dann behutsam umgewendet, auch von der andern Seite schön

gelb gebacken, auf einen Teller angerichtet, und warm gestellt. Auf gleiche Art backe man noch zwei Kuchen, bestreiche dann jeden derselben messerrückendick mit Aprikosenmarmelade, Himbeeren oder einem beliebigen andern Eingemachten, rolle sämmtliche Kuchen wurstähnlich zusammen, und schneide jeden in drei bis vier Theile. Letztere werden nun aufrecht schneckenartig auf die Platte gestellt, mit feinem Zucker bestäubt, nach Belieben mit einem glühenden Backschäufelchen oder Eisen leicht überfahren, damit der Zucker schmilzt, und sogleich zu Tisch gebracht.

762. Gefüllte Omelette mit Chocoladecrême.

Von demselben Teig, wie bei voriger Nummer bemerkt, und auf dieselbe Weise werden Kuchen gebacken, und solche warm gestellt. Unterdeß werden zwei Eßlöffel feines Mehl, sechs Loth geriebene Chocolade, fünf bis sechs Eigelb und vier Loth Zucker mit einem bis anderthalb Schoppen Rahm angerührt, auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und ein halber Vierling auf dem Feuer warm gemachte Butter darunter gerührt. Mit dieser Masse werden die warmen Kuchen überstrichen, solche zusammengerollt, jeder in drei bis vier Theile geschnitten, diese aufrecht im Kranze auf die Platte gestellt, mit feinem Zucker bestäubt, und wie die vorigen mit einer glühenden Schaufel glasirt.

763. Aufgelaufene Omelette. Omelette soufflée.

Man rühre vier Eigelb und vier Eßlöffel feinen Zucker zusammen schaumig ab, mische das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst einem Eßlöffel Mehl behutsam darunter, bestreiche eine Auflaufform oder eine Crêmeschüssel mit frischer Butter, gebe die Masse darein, backe sie eine Viertelstunde in abgekühltem Ofen, und bringe die Omelette sogleich zu Tisch.

764. Aufgelaufene Omelettes mit Confitüre.

Fünf Eigelb werden mit fünf Eßlöffel feinem Zucker dick abgerührt, dann das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen, und nebst drei Eßlöffel Mehl behutsam darunter gemengt. Nun wird in einer Omelettepfanne zwei Eßlöffel Schmalz heiß gemacht, hierein ein kleiner Schöpflöffel von der Masse gegossen, gleichgestrichen, der Kuchen auf einer Seite auf ganz schwachem Feuer unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen gelb gebacken, dann herausgehoben, auf eine butterbestrichene Platte gelegt, und ein Eßlöffel Eingemachtes, als Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc., darauf gestrichen. Auf gleiche Weise wird ein zweiter Kuchen gebacken, dieser auf ersteren gestürzt, so daß das Eingemachte zwischen beiden liegt, auf diesen Kuchen nun wieder ein Eßlöffel Eingemachtes gestrichen, und so fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist. Die Platte wird jetzt noch eine Viertelstunde in einen mittelheißen Ofen gestellt, wo das Ganze um einen Theil höher werden wird, und sodann augenblicklich zu Tisch gegeben. — Das Backen, wie überhaupt die ganze Zubereitung, muß so rasch als möglich vor sich gehen.

765. Aufgezogene Flädlein.

Drei Kochlöffel Mehl werden mit drei Eiern, etwas Salz und anderthalb Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, hiervon nach Nr. 25 Flädlein gebacken, diese zusammengerollt, und der Quere nach grob nudelartig geschnitten. Sie werden nun in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gelegt, zwei Schoppen mit Zucker versüßte, zuvor mit einem Stengelchen Zimmt aufgekochte Milch darüber gegossen, zwei Loth Butter darauf geschnitten, und in nicht zu heißem Ofen so lange gelassen, bis sie oben gelb sind. Vor dem Anrichten übergießt man sie mit zwei

verklopften Eiern, läßt sie dann noch einmal im Ofen heiß werden, und gibt sie zu Tisch.

766. Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.

Es werden dieselben Flädlein wie bei vorhergehender Nummer gebacken, unterdeß sechs Loth feiner Zucker, sechs Loth fein gestoßene Mandeln und sechs Eigelb miteinander schaumig gerührt, mit dieser Masse die gebackenen Flädlein überstrichen, solche zusammengerollt, jedes in drei Theile geschnitten, diese dann in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech dicht aneinander gestellt, mit zwei Schoppen gut mit etwas Zucker und vier Eigelb verklopfter Milch übergossen, in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, und in dem Auflaufblech zu Tisch gegeben.

767. Reisauflauf.

Ein Viertelpfund Carolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, der Reis in drei Schoppen kochende Milch gegeben und auf schwachem Feuer oder Glut zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Nun leert man ihn in ein irdenes Geschirr um, gießt ein paar Löffel zerlassene Butter darüber, und läßt ihn erkalten. Unterdeß werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker und der erkaltete Reis dazu gegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, nun die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der acht Eier leicht darunter gemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand eingefüllt, und in einem mittelheißen Ofen dreiviertel Stunden gebacken. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Auflaufe werden entweder in blecherne,

runde, etwas tiefe, mit Butter bestrichene Formen, oder in einen aufgesetzten Rand von mürbem Teig eingefüllt, und so im Ofen aufgezogen. Wird der Auflauf in der Form aufgezogen, so wird, ehe man ihn servirt, eine reine Serviette um die Form gewickelt; soll er in einem Teigrand aufgezogen werden, so bereitet man letztern auf folgende Art: Acht Loth Butter oder Schmalz werden mit einem schwachen Schoppen Wasser aufgekocht, dreiviertel Pfund Mehl damit angerührt, ein Kaffeelöffel Salz beigefügt, und hieraus ein fester Teig gearbeitet. Dieser wird auf das Nudelbrett genommen, eine lange Wurst daraus geformt, und solche mit dem Wallholz zu einem langen, drei Finger breiten Streifen ausgewalzt, welchen man von beiden Seiten hübsch glatt schneidet, und im Kranze auf eine tiefe, porzellanene, am Rande mit Eiweiß bestrichene Platte stellt. Die beiden Enden des Streifen werden schief zugeschnitten, mit Ei bestrichen, übereinander gelegt, und zusammengepreßt, der Teig nun unten an den Rand der Platte fest angedrückt, und der ganze Teigrand von der äußern Seite mit verklopften Eiern bestrichen. Aus den dünn ausgewalzten Teigabfällen sticht man kleine Blümchen aus, welche man an dem bestrichenen Rande außen herum in hübscher Ordnung andrückt, und sodann ebenfalls mit verklopftem Ei bestreicht. Eben so kann der ganze Rand vor dem Bestreichen mit dem Pastetenzwicker eingezwickt und dann erst bestrichen werden. Aus einer Serviette wird jetzt nach der Größe des Teigrandes ein Ballen geformt, dieser in den innern leeren Raum eingelegt, damit der Rand nicht aus seiner Form kommen kann, und das Ganze über Nacht an einen trockenen Ort gestellt, damit der Teig abtrockne und etwas steif werde. Alsdann wird die Serviette herausgenommen, in den Raum jede beliebige Auflaufmasse gefüllt, die Schüssel nun auf Salz gestellt, und der Auflauf im Ofen aufgezogen. Durch das Backen steigt die Masse fingerbreit über den Teig, was dem Auflauf ein schönes, leichtes, höchst appetitliches Aussehen gibt. — Der Teig wird, wenn er vom Tisch kommt, in der Art wieder verwendet, daß man ihn, nachdem die süße Masse gänzlich herausgenommen ist, trocknet und zu Brodmehl stößt.

768. Reisauflauf von Reismehl.

Vier Loth Reismehl werden mit zwei Schoppen Milch in einem Kastrol glatt angerührt, dann auf schwaches Feuer

oder Kohlen gesetzt, und eine halbe Stunde mit einer Messerspitze fein gestoßener Vanille dicklich eingekocht. Ehe der Brei vom Feuer genommen wird, fügt man acht Loth Butter, sechs Loth Zucker und eine halbe Messerspitze Salz bei, und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Nun wird es in eine irdene Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten sechs bis sieben Eigelb dazu gegeben, dieß eine halbe Stunde zusammen abgerührt, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der sieben Eier darunter gemischt, die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand eingefüllt, und dreiviertel Stunden langsam aufgezogen. — Wenn kein Reismehl vorräthig ist, so darf nur trockener schöner Reis fein gestoßen und gesiebt werden.

769. Reisauflauf mit Aepfeln.

Acht Loth Carolinenreis werden wie in Nr. 767 beschrieben ist angebrüht und in zwei Schoppen Milch weich gekocht, und gleichfalls zum Erkalten gestellt. Unterdeß schält man sechs gute Kochäpfel ab, schneidet sie in kleine Schnitzchen, und dämpft diese in einem halben Gläschen Wasser mit zwei Loth Butter, Zucker und Zimmt auf schwachem Feuer weich, wohl sich hütend, daß sie nicht zerfallen. Bis die Aepfel erkaltet sind, werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker und der abgekühlte Reis darein gegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, dann die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und etwas Zimmt beigefügt, und zuletzt der fest geschlagene Schnee der sechs Eier darunter gemengt. Ein Theil dieser Masse wird nun als Boden in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform eingefüllt, darauf eine Lage der erkalteten Aepfel und auf diese eine Lage Reis, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und mit der

Reismasse bedeckt ist, wo man dann den Auflauf eine Stunde in mittelheißem Ofen aufzieht.

770. Sagoauflauf.

Man brüht sechs Loth Sago mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, gießt dann das Wasser davon ab, und dämpft denselben in zwei Schoppen siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen mit einem Stengelchen Vanille zugedeckt langsam eine halbe Stunde. Hierauf bringt man ihn in ein irdenes Geschirr, läßt ihn erkalten, und gießt ein paar Löffel zerlassene Butter darüber, damit er keine Kruste bekomme. Unterdeß wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker und der erkaltete Reis darein gegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt, das Ganze in eine gut bestrichene Form oder einen Teigrand eingefüllt, und dreiviertel Stunden in einem mittelheißen Ofen aufgezogen.

771. Griesauflauf.

Sechs Loth Semmelgries werden mit kalter Milch glatt angerührt, mit so viel siedender Milch aufgefüllt, daß es im Ganzen eine halbe Maß ausmacht, und auf dem Feuer zu einem zarten Brei gekocht. Ehe letzterer vom Feuer genommen wird, kommen sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker darein, und man läßt ihn damit noch einmal aufkochen. Er wird nun in eine irdene Schüssel geleert, nachdem er halb erkaltet ist sechs Eigelb eine halbe Stunde damit gerührt, dann die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der sechs Eier darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform oder Teigrand eingefüllt, und dreiviertel Stunden im Ofen aufgezogen.

772. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne werden drei Loth Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth Butter dazu gegeben, und solches auf dem Feuer so lange abgedämpft, bis es sich als ein glatter Teig von dem Kastrol loslöst. Dieser wird sodann in eine Schüssel geleert, und wenn er halb erkaltet ist sechs Eigelb nebst fünf Loth Zucker darein gerührt. Ist diese Masse leicht und schaumig, so wird die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen eine gute halbe Stunde aufgezogen, dann mit feinem Zucker bestreut, und der Auflauf sogleich zu Tisch gegeben.

773. Gebrühter Auflauf mit Mandeln.

Man gebe in die Auflaufmasse vor dem Vermischen des Schnees vier Loth süße und sechs Stück bittere abgezogene und im Mörser fein gestoßene Mandeln.

774. Chocoladeauflauf.

Drei Loth Mehl werden mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth fein geriebene Chocolade, sechs Loth Butter und vier Loth Zucker beigefügt, dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zusammen aufgekocht, dann in eine irdene Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten sechs Eigelb dazu gegeben und damit gut abgerührt. Ist die Masse leicht und schaumig, so wird der feste Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt, die Masse nun in eine gut bestrichene Auflaufform gefüllt, und in mittelheißem Ofen eine halbe Stunde aufgezogen.

775. Kartoffelauflauf.

In der Schale abgekochte Kartoffeln werden abgeschält, ein halb Pfund davon heiß mit etwas Butter und ein wenig Salz in einem Mörser fein gestoßen, hierauf durch's Sieb getrieben, und sechs Eigelb, sechs Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und vier Loth fein gestoßene Mandeln darein gerührt. Ist die Masse ganz leicht und schaumig, so wird die fein gewiegte Schale einer Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt, die Hälfte in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, nun vier bis sechs Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren darauf gestrichen, diese mit der andern Hälfte der Kartoffelmasse bedeckt, und das Ganze dann in etwas abgekühltem Ofen aufgezogen.

776. Saurer Rahmauflauf.

Drei Kochlöffel Mehl werden mit einem Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, sechs Eigelb nebst sechs Loth Zucker beigefügt, dieß zusammen schaumig abgerührt, ein Eßlöffel Zitronenzucker und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt, das Ganze in eine gut bestrichene Auflaufform gefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

777. Zitronenauflauf.

Ein Viertelpfund fein gesiebter Zucker wird mit sieben Eigelb schaumig abgerührt, dann vier Eßlöffel feines Mehl, ein Eßlöffel Zitronenzucker und der Saft einer Zitrone sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form eingefüllt, und eine leichte halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

778. Punschauflauf.

Vier Loth Mehl werden mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer mit einem Viertelpfund Butter so lange umgerührt und abgedämpft, bis sich der Teig leicht von dem Kastrol loslöst. Letzterer wird sodann in eine irdene Schüssel geleert, wenn er völlig erkaltet ist ein Viertelpfund Zucker und sieben bis acht Eigelb schaumig damit gerührt, hierauf die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone sowie der Saft einer Zitrone, vier Eßlöffel Rum und der feste Schnee der acht Eiweiß darunter gemengt, das Ganze in eine bestrichene Form gefüllt, und im Ofen dreiviertel Stunden langsam aufgezogen.

779. Weinauflauf.

Sechs Eigelb werden mit sechs Eßlöffel Zucker gut gerührt, dann sechs Loth fein gestoßene Mandeln, zwei Loth fein geschnittener Zitronat, ein halber Kaffeelöffel Zimmt, eine halbe Messerspitze Nelken und zwei Eßlöffel Maraskino oder Rossoli darunter gerührt, und hierauf sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln und der feste Schnee von vier Eiweiß leicht darein gemengt. Dieß füllt man nun in eine mit Butter bestrichene Form ein, bäckt es langsam im Ofen, und stürzt es auf eine Platte um. Alsdann werden zwei Schoppen alter Rheinwein oder Cyperwein mit einem Stengelchen Zimmt, einigen Nelken und sechs Loth Zucker gesotten, über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen, und nochmals darüber gegeben, und so fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat. Zu gleicher Zeit wird die Schale einer Orange an vier Loth Zucker abgerieben, letzterer sammt dem Saft einer Orange in einem Pfännchen so lange gekocht, bis er dick ist und sich ziehen läßt, dann auf den fest geschlagenen Schnee von drei Eiweiß gegossen, dieß

behutsam untereinander gemengt, und damit jetzt der Auflauf von außen auf der Platte herum belegt und verziert.

780. Erdbeerauflauf.

Mit vier Eigelb werden vier Loth Butter gut abgerührt, dann sechs Loth feiner Zucker und drei Eßlöffel Semmelbröseln darunter gegeben, und dieß leicht unter zwei Schoppen durchgetriebene Erdbeeren gerührt. Nun wird der feste Schnee von vier Eiweiß darein gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene tiefe Porzellanschüssel oder in einen Teigrand (siehe Nr. 767, Anmerkung) eingefüllt, und langsam im Ofen aufgezogen.

781. Aufgelaufenes Mus.

Vier Eßlöffel Mehl werden mit etwas kalter Milch glatt angerührt, dann so viel warme hinzu gegossen, daß es im Ganzen zwei Schoppen ausmacht, nun vier Eier und etwas Salz darein gegeben und damit abgerührt, dieß in das dazu bestimmte dick mit Butter bestrichene Geschirr gebracht, zwei Loth Butter darauf gebröckelt, und das Mus im Ofen oder auf Kohlen langsam aufgezogen. Man gibt es mit Zucker bestreut zu Tisch.

782. Aufgezogenes von Semmel mit Aepfeln.

Vier bis fünf gute Kochäpfel werden abgeschält, in feine Schnitzchen geschnitten, ein Gläschen Kirschenwasser, etwas Zucker und Zimmt darüber gegeben, und eine Stunde liegen gelassen. Unterdeß schält man drei Kreuzersemmeln oder Milchbrode ab, schneidet sie in Scheiben, und bringt nun in eine gut bestrichene Form lagenweise einmal Semmel, einmal Aepfel. Nun werden anderthalb Schoppen Milch, sechs Eier, sechs Loth Zucker und ein Kaffeelöffel Zimmt, gut miteinander verklopft, über das Eingelegte gegossen, vier Loth Butter in kleinen Blättchen darüber

geschnitten, und das Ganze in gutem Ofen langsam aufgezogen.

783. Aufgezogenes von Milchbrod.

Sechs Eßlöffel geriebenes und gesiebtes Milchbrod werden in einem Viertelpfund Butter gelb geröstet, dann mit anderthalb Schoppen Wasser eine halbe Stunde zu einem dicklichen feinen Mus eingekocht, und zum Erkalten gestellt. Alsdann werden sechs Loth leicht gerührte Butter und sechs Eigelb eine Viertelstunde damit gerührt, ein Kaffeelöffel Zimmt und der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form oder Crêmeschüssel eingefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen aufgezogen.

784. Aufgezogenes von gebackenen Erbsen.

Zwei Eßlöffel Mehl werden mit zwei Schoppen Milch oder Rahm glatt angerührt, ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb und sechs Loth zerlassene Butter darein gegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer so lange gerührt oder mit einem Schneebesen geschlagen, bis es dicklich geworden und bereits zu kochen anfängt, worauf man es ein wenig bei Seite stellt. Unterdeß werden sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, nebst einem Gläschen Maraskino oder einem Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker und einer halben Maß gebackenen Erbsen (Nr. 68) unter die Masse gemengt, letztere in eine gut bestrichene Form oder Crêmeschüssel eingefüllt, und in schwacher Hitze aufgezogen. In einer kleinen halben Stunde ist das Gericht fertig, und muß augenblicklich auf den Tisch kommen.

785. Aufgezogenes Mandelmus.

Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit einer halben

Maß Milch oder Rahm glatt an, fügt ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb, sechs Loth fein gewiegte Mandeln und ein Viertelpfund Butter bei, und rührt dieß zusammen auf dem Feuer oder schlägt es mit einem Schneebesen so lange, bis es dicklich ist und bereits zu kochen anfängt. Nun stellt man es ein wenig bei Seite, mengt dann sechs zu festem Schnee geschlagene Eiweiß und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine gut bestrichene Form ein, und zieht sie in schwacher Hitze eine kleine halbe Stunde auf.

786. Aufgezogenes von Eiweiß.

Sechs Loth Mehl werden mit einer Maß Milch glatt angerührt, vier Loth Zucker und etwas Salz dazu gegeben, dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht, drei Loth Butter beigefügt, und das Ganze auf glühenden Kohlen eine halbe Stunde langsam gekocht. Nun wird es vom Feuer genommen, in eine Schüssel geleert, wenn es etwas abgekühlt ist der steife Schnee von sechs Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form eingefüllt, eine Viertelstunde langsam aufgezogen, und augenblicklich zu Tisch gegeben.

787. Schaumaufgelaufenes von Aepfeln.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden geschält, in feine Blättchen geschnitten, mit einem halben Gläschen Wasser, drei Loth Butter und vier Loth Zucker weich gedünstet, und das Ganze, wenn die Sauce gänzlich eingekocht ist, durch's Sieb getrieben. Diese Aepfelmarmelade, welche wie ein dicker Brei sein muß, wird nun mit sechs bis sieben Eßlöffel Zucker, drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem gestoßenen Bisquit verrührt, dann sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und un-

ter die Masse gemengt, diese in eine mit Butter bestrichene Crêmeschüssel oder Auflaufform eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, bis der Auflauf noch so hoch aufgestiegen ist und eine gelbliche Decke hat. In dem Augenblick, wo er aus dem Ofen kommt, wird er auch zu Tisch gegeben.

788. Schaumaufgelaufenes von Aprikosen.

789. Schaumaufgelaufenes von Pfirsichen.

Zehn Stück Pfirsiche oder Aprikosen werden ausgesteint und mit vier Eßlöffel Zucker weich gedünstet, unter welcher Zeit immer umgerührt werden muß, damit sie nicht anbrennen. Sie werden nun durch's Sieb getrieben, hierauf wieder auf's Feuer gesetzt und noch fester eingekocht, dann drei Loth Butter darein gethan, und die Marmelade vom Feuer weggestellt. Ist sie etwas erkaltet, so werden sechs Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenes Milchbrod oder altgebackenes gestoßenes Bisquit darein gerührt, zuletzt von sechs Eiweiß ein fester Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, und im Uebrigen wie bei vorhergehendem verfahren.

790. Schaumaufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maß durch's Sieb getriebene Erdbeeren werden mit sechs Loth feinem Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem geriebenen Bisquit verrührt, dann sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 787.

791. Bisquit-Roulade.

Nachdem ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eigelb eine halbe Stunde schaumig gerührt wurde, mengt man

vier Loth fein gesiebtes Mehl und zuletzt den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, streicht diese Masse nun auf ein leicht bestrichenes, längliches, halb ellenbreites, am Rande aufgeschlagenes Backblech zwei Messerrücken dick gleichmäßig auf, und bäckt sie in ziemlich heißem Ofen gelb. Das Blech wird dann sogleich herausgenommen, der Kuchen von der Seite glatt geschnitten, mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst, sorgfältig umgewendet und über sich etwas zusammengerollt, diese Rolle von beiden Seiten glatt zugeschnitten, reich mit Mandeln gespickt, und mit einer Chaudeau- oder jeder andern süßen Sauce zu Tisch gegeben.

792. Reiskuchen.

Ein halb Pfund Carolinenreis wird gewaschen, sodann mit siedendem Wasser übergossen, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hierauf wird das Wasser davon abgegossen, der Reis in zwei Maß kochender Milch drei Viertelstunden langsam gedämpft, nun zwei Eßlöffel Semmelmehl dazu gegeben, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde gekocht, wo dann der Reis kernig weich und trocken sein muß, und zum Erkalten gestellt wird. Unterdeß werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb, eine fein gewiegte halbe Zitrone und ein Viertelpfund kleine Weinbeeren dazu gegeben, dieß miteinander schaumig abgerührt und dem erkalteten Reis beigefügt, zuletzt der feste Schnee der sieben Eiweiß darunter gemengt, das Ganze in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Auflaufform gefüllt, im Ofen langsam gebacken, dann auf eine Platte umgestürzt oder in der Form zu Tisch gegeben, und eine Weinsauce extra dazu servirt oder darüber gegossen.

793. Grieskuchen.

In eine Maß kochende Milch wird ein Schoppen Semmelgries eingestreut, und dieser dick gekocht, worauf man zwei Loth Butter darunter rührt und ihn vom Feuer stellt. Bis er erkaltet ist, werden sechs Loth Butter leicht gerührt, ein Viertelpfund Zucker, sieben Eigelb, vier Loth fein gewiegte Mandeln und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, dieß zusammen schaumig abgerührt und zu dem Gries gebracht, damit gut untereinander gemengt, und nun der feste Schnee der sieben Eiweiß darunter gegeben. Beendet wird er wie vorhergehender, eine Obst- oder Milchsauce wird extra dazu servirt.

794. Nudelkuchen.

In die in Nr. 739 beschriebene Masse werden vor dem Vermischen des Schnees vier Loth kleine Weinbeeren gegeben, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Auflaufform eingefüllt, im Ofen gebacken, und mit einer Milchsauce zu Tisch gegeben.

795. Kaiserkuchen.

Drei gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann ein halber Schoppen Milch mit sieben Eiern verklopft, und über die in einer flachen Platte auseinander gelegten Schnitten gegossen. Sind letztere durchaus weich, so werden sie in Semmelbröseln behutsam umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Man bestreut jetzt eine gut mit Butter bestrichene Form dick mit gewiegten Mandeln und Semmelbröseln, besonders den Boden, und gibt auf letztere dann eine Lage Schnitten. Hierauf werden vier Loth fein geschnittene Mandeln, sechs Loth kleine Weinbeeren, Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln gut untereinander gemischt,

ein Theil davon auf die Schnitten gelegt und dann wieder mit Schnitten bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis Beides zu Ende und die Form voll ist. Nun wird ein Schoppen mit Zucker und Zimmt siedend gemachter rother Wein darüber gegossen, das Ganze eine halbe Stunde in warmen, doch nicht heißen Ofen gestellt, worin es nicht backen, sondern nur durchaus heiß werden darf, und sodann auf eine Platte umgestürzt und mit Zucker und Zimmt bestreut. — Sollte der Kuchen beim Serviren zu trocken sein, so wird in einer Saucière Glühwein dazu gegeben.

796. Dampfnudeln.

Der bereits bei den Rohrnudeln (Nr. 466) beschriebene Hefenteig wird, nachdem er gehörig an einem warmen Ort aufgegangen ist, auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt, und mit einem runden, glatten Ausstecher oder einem Glas, welches öfters in Mehl eingetaucht wird, eigroße Nudeln ausgestochen. Diese setzt man nebeneinander in ein dick mit Butter bestrichenes und mit Zucker bestreutes Dampfnudelkar oder flaches Kastrol, bedeckt sie mit einem Deckel, läßt sie an einem warmen Orte noch einmal aufgehen, gießt alsdann so viel kochende Milch daran, daß es bis an die Hälfte der Nudeln heraufgeht, bedeckt sie mit einem gut schließenden Deckel, auf welchen etwas glühende Kohlen gegeben sind, und stellt sie auf Kohlen. Wenn sie zu kochen anfangen, werden die untern Kohlen etwas auseinander gestrichen, damit die Nudeln sich in der Mitte nicht zu schnell ansetzen. Nach einer guten Viertelstunde wird das Kar oder Kastrol aufgedeckt, die Nudeln mit feinem Zucker bestreut, im Fall die Milch schon daran eingekocht sein sollte noch etwas Milch nachgegossen, und das Kastrol sogleich wieder

zugedeckt. Nach Verfluß einer halben Stunde werden sie fertig sein und eine schöne gelbe Kruste haben. Sie werden mit einem Schäufelchen ausgestochen, auf die Platte angerichtet, und sogleich mit einer Zitronen-, Vanille- oder beliebigen andern Milchsauce zu Tisch gebracht.

Anmerkung. Bei diesen und allen Hefenspeisen hat man hauptsächlich darauf zu sehen, gute Hefen zu bekommen. Auch kann das, was an der Zeit verspätet wurde, niemals durch Hitze ersetzt werden. Zu den geringsten Hefenteigen, sollen sie fein und locker ausfallen, braucht man zwei bis drei Stunden Zeit. Ein Teig, der während des Gehenlassens an einen zu warmen Ort gestellt wird und dadurch an der Schüssel anbäckt, wird durch nichts mehr zurecht gebracht.

797. Gebackene Dampfnudeln.

Von vorhergehendem Hefenteig werden, wenn er aufgegangen ist, mit einem Ausstecher eigroße Nudeln abgestochen, diese in eine dick mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Bratpfanne gesetzt, mit einem Tuch bedeckt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, ein Schoppen kochende Milch daran gegossen, und in mittelheißem Ofen gebacken. Sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, werden sie ausgestochen, gehäuft angerichtet, und mit einer Milchsauce oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

798. Dampfnudeln in braunem Zucker.

Werden wie vorige bereitet, nur legt man sie, wenn sie zu Nudeln abgestochen sind, auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und läßt sie so an einem warmen Orte noch aufgehen. Mittlerweile werden in eine Pfanne oder ein flaches Kastrol vier Loth Butter und vier Loth Zucker gethan, die Pfanne oder das Kastrol auf Kohlen oder

auf die heiße Herdplatte gestellt bis der Zucker anfängt braun zu schmelzen, und dann ungefähr anderthalb Schoppen Wasser darein gegossen, daß es, wenn die Nudeln darin sind, zur Hälfte daran heraufgeht. Nun setzt man letztere darein, bedeckt sie mit einem Aufzugdeckel mit schwachen Kohlen, und zieht sie ganz nach Nr. 796 auf, nur dürfen sie nicht bis zu einer Kruste einkochen, sondern sie werden sammt ihrem braunen Saft ausgestochen, umgekehrt auf die Platte angerichtet, und mit einer Milchsauce oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

799. Gefüllte Wuchteln oder Schneiderflecke.

Werden aus demselben Hefenteig bereitet und auf dieselbe Art ausgestochen, wie in Nr. 467 angegeben ist. Die Fleckchen werden nun mit verklopftem Ei bestrichen, ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes darauf gefüllt, und jedes dann überbogen, so daß sie Halbmonden ähnlich sind. Eine Form wird hierauf dick mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln oder fein geriebenem Zwieback ausgestreut, die Kräpfchen eines an das andere darein gelegt, doch so, daß sie mit der runden Seite gegen außen stehen, und immer dazwischen mit zerlassener Butter bestrichen. Auf diese Weise wird fortgefahren bis die Form zur Hälfte gefüllt ist, dann stellt man die Wuchteln an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreut sie nach dieser Zeit mit verklopftem Ei, bäckt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie heraus, und bringt sie mit einer beliebigen Milchsauce zu Tisch.

800. Kleine aufgezogene Schwammknödel.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird in einer irdenen Schüssel auseinander gestrichen, so, daß in der Mitte ein Grübchen bleibt, worin von einem Schoppen lauwarmer

Milch und zwei Eßlöffeln guter Hefe ein Vorteig gemacht wird, welchen man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Wenn er aufgegangen ist, werden zwei Loth zerlassene Butter, ein halber Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, zwei bis drei Eier und das zurückgebliebene Mehl darunter gerührt, und das Ganze zu einem glatten Teige gearbeitet, woraus man mit einem Eßlöffel Knödel absticht, diese auf ein mit Mehl besäetes Brett setzt, und hier zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer weiten, etwas tiefen Pfanne fingerbreit Wasser mit einem Stückchen Butter, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Zucker siedend gemacht, die Knödel dicht nebeneinander darein gesetzt, und nach Nr. 463 beendet. Man servirt sie mit Milchsauce oder zu gekochten Kirschen.

801. Gebrühte Nocken.

Man rührt vier Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, zerläßt in einer Pfanne einen halben Vierling Butter, gießt das Mehl nebst einem Eßlöffel Zucker und einer Messerspitze Salz darein, und arbeitet das Ganze unter beständigem Umrühren zu einem glatten Teig, welcher sich von der Pfanne ablöst. Er wird nun bei Seite gestellt, nach einigem Erkalten vier Eier darein gerührt, in ein flaches Aufzugblech eine halbe Maß Milch und drei Eßlöffel Zucker gegeben, von dem Teige Knödel abgestochen und darein gesetzt, der Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen darauf gedeckt, die Knödel in nicht zu heißem Ofen oder auf Kohlen aufgezogen, ehe sie fertig sind mit einer Handvoll Zucker bestreut, und sodann noch eine halbe Viertelstunde in den Ofen gebracht. Ihr schönes gelbes Aussehen zeigt, daß sie fertig sind. Sie werden dann herausgestochen, aufgehäuft angerichtet, mit feinem Zucker überstreut, und mit einer Milchsauce zu Tisch gegeben.

802. Kindsmus.

Drei Kochlöffel feines Mehl werden mit einer halben Maß Milch fein abgerührt, nur ganz wenig gesalzen, und dieß unter immerwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es an der Seite zu kochen anfängt. Nun läßt man es auf Kohlen so lange ganz langsam kochen, bis der Mehlgeschmack vergangen ist und das Mus unten an der Pfanne eine gelbe Kruste hat, worauf es angerichtet und mit Zucker bestreut wird.

803. Eiermus.

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, ein Stückchen Vanille, Zitrone oder Zimmt beigefügt, und dieß wie in voriger Nummer gekocht. Dann verklopft man vier Eier gut mit ein wenig kalter Milch, rührt darunter das Mus nebst einigen Eßlöffeln Zucker, vermischt es zuletzt mit dem fest geschlagenen Schnee der vier Eiweiß, richtet das Ganze in die bestimmte Schüssel an, bestreut es dick mit Zucker, und glasirt es mit einer glühenden Schaufel.

804. Semmelgriesmus.

In eine Maß kochende Milch lasse man sechs Eßlöffel schönes Semmelgries unter stetem Rühren einlaufen, gebe ganz wenig Salz und ein Stückchen Zucker darein, und lasse dann das Mus auf Kohlen noch so lange kochen, bis sich am Boden der Pfanne eine gelbe Kruste angesetzt hat. — Es kann mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen werden.

805. Reismus.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, einigemal aufgekocht, und eine Viertelstunde stehen gelassen, hierauf das Wasser abgegossen, und der

Reis mit zwei Maß kochender Milch und einer Messerspitze Salz auf schwaches Feuer oder Kohlen gebracht. Je länger und langsamer er kocht, desto schöner läuft er auf. Ist er weich und in der gehörigen Dicke, so wird er verrührt, in die Schüssel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gegeben.

806. Milchreis.

Zwölf Loth Reis werden wie voriger angebrüht, aufgekocht und sodann abgegossen, hierauf in drei Schoppen kochender Milch mit einer kleinen Messerspitze Salz und einem Stückchen Vanille auf schwaches Feuer gesetzt, eine Stunde langsam gekocht, und während dieser Zeit noch ein Schoppen siedende Milch nachgegossen. Ist der Reis nun weich und nicht zu dick eingekocht, so werden vier bis sechs Loth Zucker leicht darunter gerührt, das Ganze dann in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit gestoßenem Bisquit oder geriebenen Maccaroni dick bestreut, und heiß aufgetragen. — Dieser Reis muß beim Anrichten noch ganz, aber doch weich und nicht zu trocken sein.

807. Milchreis auf englische Art.

Zwölf Loth Reis werden wie in voriger Nummer angegeben gekocht, nur etwas dicker. Alsdann werden zwei bis drei Eigelb verklopft und darunter gerührt, der Reis in eine butterbestrichene, mit gestoßenem Bisquit oder sonstigem übriggebliebenen gestoßenen oder geriebenen altgebackenen Backwerk dick bestreute Form eingefüllt, und in den warmen Ofen gestellt, bis er durchaus heiß geworden, gebacken werden darf er jedoch nicht. Er wird sodann auf eine Platte umgestürzt, mit einer kalten Aprikosensauce (Nr. 257) übergossen, oder ein beliebiges kaltes Compot dazu servirt. Wenn der Reis eingefüllt ist, muß die

Form einigemal auf den Tisch gestoßen werden, damit er sich gleichmäßig setze. — Sehr gut nimmt sich's aus, wenn er in eine Schnecken- oder Bundform gefüllt wird.

808. Reis mit Milchsauce.

Zehn bis zwölf Loth Reis werden mit kochendem Wasser angebrüht, eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit einer kleinen Messerspitze Salz in zwei Maß kochender Milch eine halbe Stunde gekocht, wo er alsdann völlig weich, doch noch ganz sein muß. Er wird nun mit einem Schaumlöffel herausgenommen, erhöht auf die Platte angerichtet, mit vier bis sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenem, fein gestoßenen Zucker während dem Anrichten bestreut, und mit einer warmen oder kalten Milchsauce servirt.

809. Reisschmarn.

Man brüht zwölf Loth Reis wie in voriger Nummer bemerkt an, gießt das Wasser ab, setzt ihn in anderthalb Maß siedender Milch mit ein wenig Salz auf's Feuer, und kocht ihn langsam völlig weich. Er wird sodann in eine Schüssel gebracht, zwei Loth Butter und sechs Eier darein gerührt, hierauf in einer breiten Omelettepfanne zwei Loth Butter oder Schmalz heiß gemacht, von dem angerührten Teig fingerdick darein gegossen und gelb gebacken. Ist der Teig zu trocken, so gibt man ein Stückchen Butter darunter. Der in der Pfanne befindliche gebackene Theil des Teiges wird nun mit dem Backschäufelchen stückweis abgestochen, umgekehrt, auch von der andern Seite gelb gebacken, ist er klein verstochen angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. Man servirt dann das Ganze mit Zucker und Zimmt bestreut.

810. Griesschmarn.

In vier Schoppen Milch wird ein Schoppen Semmelgries dick gekocht, und hierauf zwei Loth Butter, etwas Salz und sechs Eier darein gerührt. Die übrige Bereitungsart ist dieselbe wie bei vorhergehendem.

811. Mehlschmarn.

Wird ganz nach Nr. 414 bereitet. Wenn er gebacken ist, wird Alles wieder in die Pfanne genommen, zwei Eßlöffel Zucker darüber gestreut und noch einigemal damit umgeröstet, der Schmarn dann angerichtet, und nochmals leicht mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht. — Hierzu wird gewöhnlich Compot oder gekochtes Obst gegeben.

812. Mehlschmarn mit Kirschen.

Unter den in Nr. 414 beschriebenen Teig wird ein Pfund schwarze, ausgesteinte oder unausgesteinte, Kirschen leicht gemengt, das Ganze in der Pfanne auf dem Feuer oder im Ofen nach Nr. 414 gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

813. Semmelschmarn mit Kirschen.

Wird ganz nach Nr. 417 bereitet, nur kommt unter den Teig ein Pfund schwarze Kirschen. Beim Auftragen wird er mit Zucker und Zimmt bestreut.

814. Nudelschmarn.

Von Nudelteig (Nr. 11) werden möglichst feine Kuchen ausgewalzt, diese nach Abtrocknen etwas gröber als zur Suppe geschnitten, dann in anderthalb Maß kochende Milch, in welche ein Stückchen Vanille oder Zitronenschale und vier Loth Zucker gegeben wurden, leicht eingesäet, und eine Viertelstunde darin dicklich eingekocht. Hierauf wird eigroß Butter und ein wenig Salz darunter gerührt,

und der Kuchen in einer breiten Schüssel auseinander gestrichen, sodann in einer flachen, breiten Pfanne eigroß Schmalz heiß gemacht, der erkaltete Kuchen, in kleinere Stücke abgestochen, darein gelegt, langsam unter öfterem Umdrehen und Auflockern nach Nr. 809 gelb gebacken, nun zwei bis drei Eigelb mit etwas Milch verklopft über den Schmarn gegossen, dieser noch einigemal damit umgekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut, und mit einer Vanille- oder Zitronensauce, oder mit gekochtem Obst servirt.

815. Nudeln in der Milch.

Man kocht die gleich den vorigen geschnittenen Nudeln in zwei Maß Milch mit einem Stückchen Vanille oder Zitronenschale und sechs Loth Zucker eine Viertelstunde, so daß die Milch bis auf zwei Schoppen eingekocht ist. Nun werden drei Eigelb mit zwei Eßlöffel Milch verklopft, drei Loth Butter nebst ein wenig Salz darein gethan, das Ganze noch ein- bis zweimal umgerührt, und in eine tiefe Schüssel angerichtet. Im Fall man die Nudeln nicht sogleich zu Tisch geben kann, wird mit siedender Milch nachgeholfen, damit sie nicht zu dick werden, was man daran sieht, wenn sie beim Anrichten noch dicklich über den Löffel laufen. Sie können mit Bisquit belegt, oder mit gestoßenen Macaronen bestreut werden.

816. Eierkuchen (Kuchenmichel) mit Kirschen.

In die Eierkuchenmasse von Nr. 415 und 416 gebe man anderthalb Pfund schwarze Kirschen und zwei Eßlöffel Zucker, und verfahre im Uebrigen ganz nach diesen Nummern.

Schmalzbackereien.

817. Reisküchlein.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht, und nachdem dieß abgeschüttet, in sechs Schoppen kochender Milch nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille eine halbe Stunde langsam gedämpft. Nach dieser Zeit gibt man vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz darein, und läßt den Reis damit noch eine halbe Stunde kochen, bis er dick eingekocht und weich ist. Man nehme ihn hierauf vom Feuer, rühre ihn sogleich mit fünf bis sechs Eigelb durch, damit die Masse dadurch gebunden wird, stürze denselben auf eine mit Butter bestrichene und mit Brod- (Semmel-) Mehl bestreute flache breite Platte, streiche ihn fingerdick auseinander, bedecke ihn, damit er keine Kruste bekomme, mit butterbestrichenem Papier, und lasse ihn nun gänzlich erkalten. Hierauf werden mit einem Glas oder runden Ausstecher Küchlein ausgestochen, unterdeß drei Eier mit einem Eßlöffel Milch verklopft, die Küchlein darin umgekehrt, dann mit fein gesiebtem Semmelmehl bestreut, alle nebeneinander auf eine Platte gelegt, vor dem Anrichten aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken, alsdann mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte bergartig hübsch angerichtet, und mit jedem beliebigen gekochten Obst oder mit einer Obstsauce zu Tisch gebracht.

818. Reisringe.

819. Reisbirnen.

820. Reisäpfel.

821. Reiswürste.

Alle diese Küchlein (Croquetten) werden aus obiger

Masse bereitet, und sind nur hinsichtlich der Form verschieden. Bei den Reisringen werden von dem gekochten, fingerdick auseinander gestrichenen und erkalteten Reis mit einem runden Ausstecher Küchlein ausgestochen, und diese mit einem nur halb so großen Ausstecher genau in der Mitte noch einmal durchstochen, so daß man kleine Ringe erhält, welche ganz wie oben beschrieben in verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, ausgebacken und beendet werden. Bei den Birnen und Aepfeln suche man aus dem Reis die Gestalt dieser Früchte zu bilden, stecke oben statt des Butzens ein Nägelein und unten statt des Stieles ein Stengelchen Zimmt hinein, und behandle diese Küchlein im Uebrigen wie vorhergehende. Bei Nr. 821 wird der Reis in fingerlange, daumendicke, runde Würstchen geformt, welche man in gleicher Weise beendet.

822. Grieskühlein.

Ein Schoppen Semmelgries wird mit einer Maß Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille unter beständigem Rühren dick eingekocht, dann vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz darein gerührt, und der Gries noch so lange gekocht, bis sich die Masse vom Kastrol ablöst. Nun wird sie vom Feuer genommen, sogleich fünf bis sechs Eigelb darein gerührt, sodann in ein flaches Geschirr geleert, fingerdick auseinander gestrichen, mit einem butterbestrichenen Papierbogen zugedeckt, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 817. Die Küchlein werden gleichfalls mit gekochtem Obst oder Obstsauce warm aufgetragen. — Aus dieser Masse können eben so gut, wie in Nr. 818—821 angegeben ist, Ringe, Aepfel, Birnen und Würste (Croquetten) geformt werden.

823. Kartoffelküchlein.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält, ein Pfund davon mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel Mehl und etwas Salz heiß im Mörser fein gestoßen, dann durch's Sieb getrieben, mit einem Schoppen siedender Milch auf's Feuer gesetzt, vier Loth mit einem Stengelchen Vanille fein gestoßener Zucker beigefügt, und damit die Kartoffeln dick eingekocht. Nun nehme man die Masse vom Feuer weg, rühre sogleich fünf bis sechs Eigelb darein, leere das Ganze in ein flaches Geschirr, und beende es nach Nr. 817. Werden mit gekochtem Obst oder Obstsauce, vorzüglich aber mit nachbeschriebener Mandelmilchsauce warm zu Tisch gegeben. Sauce: Zwei Loth süße und acht Stück bittere Mandeln werden abgezogen, mit zwei Eßlöffel Milch fein gestoßen, in ein Kastrol genommen, mit zwei Schoppen guter süßer Milch angerührt, und auf dem Feuer eine Viertelstunde langsam gekocht. Alsdann wird ein halber Eßlöffel Mehl mit drei Eßlöffel Milch glatt angerührt, fünf Eigelb, vier Eßlöffel Zucker sowie die gekochte Mandelmilch durch's Sieb darein gegeben, die Sauce auf's Feuer genommen, und so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie kochend heiß ist (kochen darf sie bekanntlich nicht). — Auch aus dieser Masse kann man die in Nr. 818—821 bemerkten Croquetten (Ringe, Aepfel, Birnen und Würste) formen.

824. Nudelküchlein.

Man bereitet von zwei Eiern Nudeln (Nr. 11), streut diese, nachdem sie abgetrocknet und fein geschnitten sind, in eine Maß gute kochende Milch ein, und kocht sie mit einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille dick ein. Nun werden vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz darein gegeben, die Nudeln

noch einigemal damit aufgekocht, dann vom Feuer genommen, sogleich mit fünf bis sechs Eigelb durchgerührt, in ein flaches, mit Butter bestrichenes Kuchenblech oder auf eine mit Semmelmehl bestreute Platte geleert, fingerdick glatt auseinander gestrichen, kalt gestellt, und hierauf der erkaltete Nudelkuchen mit einem Glas oder runden Ausstecher zu Küchlein ausgestochen. Im Fall sie nicht gern aus dem Blech herauslassen, stellt man letzteres auf einen warmen Herd. Sie werden nun nach Nr. 817 in verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, gerade so wie jene beendet, und mit gekochtem Obst oder einer Obst- auch Milchsauce warm zu Tisch gegeben.

825. Croutonen (Semmelscheiben) mit Mandeln.

Drei Semmeln (Kreuzerbrode) vom vorigen Tag werden entweder am Reibeisen abgerieben, oder abgeschält, und je in vier bis fünf Scheiben geschnitten. Nun wird ein Viertelpfund Mandeln mit einem Ei fein gestoßen, und dieß mit vier Eßlöffel feinem Zucker, einem ganzen Ei, zwei Eigelb, einem Theelöffel Zimmt und zwei Eßlöffel geriebenem Semmelmehl angerührt, dann die Scheiben in anderthalb Schoppen mit vier Eßlöffel Zucker aufgekochtem und wieder abgekühlten Wein eine nach der andern eingetaucht, und auf eine Platte übereinander gelegt. Sind sie nach einer halben Stunde durchgesogen, so legt man sie auseinander, und bestreicht sie auf einer Seite mit verklopftem Ei, worauf alsdann ein Eßlöffel von obiger Fülle gestrichen wird, so, daß sie in der Mitte erhöht und von der Seite glatt ist. Nun überstreut man die Fülle mit Semmelmehl und kerbt die Scheiben laubartig ein: es wird nemlich mit einem Messerrücken über die Mitte ein gerader Strich eingedrückt, und an den Seiten schieflaufende. In eine flache Pfanne oder ein anderes flaches

Geschirr wird sodann fingerbreit heißes Schmalz gegeben, die Croutonen darein gelegt, und im Ofen oder auf dem Herd (in letzterem Fall muß ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen darauf, und glühende Kohlen darunter) eine Viertelstunde hellgelb gebacken. Sind sie gut abgelaufen, so spickt man sie auf der gefüllten Seite mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln, legt sie in eine Schüssel, läßt sie, mit heißem Glühwein (siehe diesen) oder Rosinensauce (Nr. 254) übergossen, eine halbe Viertelstunde zugedeckt stehen, und trägt sie dann auf.

Anmerkung. Bei den Croutonen darf zum Backen nur so viel Schmalz genommen werden, daß das Brod darin liegt.

826. Croutonen mit Reis.

Ein Viertelpfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, das Wasser dann abgegossen, und der Reis in drei Schoppen kochender Milch weich eingekocht. Nun gebe man zwei Loth Butter darein, lasse ihn noch so lange auf dem Feuer, bis er kurz und dick eingekocht ist, nehme ihn sodann in ein anderes Geschirr, rühre vier Eigelb nebst der fein gewiegten Schale einer halben Zitrone und vier Loth Zucker darein, und stelle ihn bei Seite. Hierauf werden wie oben beschrieben aus altgebackenen, abgeriebenen Semmeln Scheiben geschnitten, in Wein getaucht und übereinander gelegt, solche, wenn sie nach einer halben Stunde gehörig durchgesogen sind, auf einer Seite mit Ei bestrichen, dann die Reisfülle wie bei vorhergehenden darauf gestrichen, und die Croutonen ganz wie jene beendet. Sie werden mit einer dünnen Kirschensauce (Nr. 255) siedend begossen, und, nachdem sie so eine halbe Viertelstunde zugedeckt gestanden, zu Tisch gegeben.

827. Croutonen mit Gries.

Werden wie vorige bereitet und beendet, nur wird statt Reis ein Schoppen Gries genommen.

828. Croutonen mit Erdbeeren.

Drei altgebackene Semmeln werden ganz nach Nr. 825 hergerichtet, in Wein getaucht und übereinander gelegt, dann ein Schoppen Erdbeeren zerdrückt und mit Zucker und Zimmt vermischt. Haben die Scheiben gehörig durchgesogen, so werden sie auf einer Seite mit Ei bestrichen, ein Eßlöffel Erdbeeren darauf gestrichen, und das Ganze wie Nr. 825 beendet. Werden mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gebracht.

829. Karthäuserknödel.

Von vier röschen, neugebackenen Semmeln (Kreuzerbroden) wird auf einem Reibeisen das Harte rundum abgerieben, dann jede derselben der Länge nach getheilt, die Ecken abgeschnitten und so viel als möglich rund geformt, und in eine flache Schüssel ein Brod neben das andere gelegt. Nun verklopfe man sechs Eier mit zwei Schoppen Milch, gieße solches über das Brod, kehre letzteres nach halbstündigem Weichen um, und lasse es noch so lange liegen, bis es von allen Seiten weich ist und die Milch ganz eingesogen hat. Die abgeriebenen Semmelbrösеln werden durchgesiebt, das durchgeweichte Brod ganz leicht darin umgekehrt und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel sodann mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln gespickt, mit einer Rosinensauce (Nr. 254) übergossen, und zu Tisch gegeben.

830. Gefüllte Karthäuserknödel.

Von vier Stück Semmeln vom vorigen Tag wird das Harte leicht abgeschält oder auf einem Reibeisen rundum abgerieben, und dieselben in fingerbreiten Zwischenräumen bis auf ein dünnes Ende herunter eingeschnitten, doch muß man sich sehr in Acht nehmen, daß man sie nicht

ganz durchschneidet: sie müssen zusammenhängen, und das Brod muß wie ganz aussehen. Diese Einschnitte fülle man nun mit folgenden, gehörig miteinander vermischten Zuthaten: Vier Loth abgezogene Mandeln werden fein gewiegt, eben so viel gewaschene kleine Weinbeeren noch einigemal damit überwiegt, und dieß in einer Schüssel mit zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel Zimmt und einem Ei miteinander angerührt. Nachdem solches mit einem Messer zwischen die obenerwähnten Einschnitte gestrichen ist, drückt man die Semmeln etwas zusammen, und läßt sie in sechs mit zwei Schoppen Milch verklopften Eiern gut durchweichen, indem man sie inzwischen behutsam umwendet. Sind sie durch und durch weich, so werden sie in gesiebten Semmelbröseln leicht umgekehrt, mit Bindfaden kreuzweis umbunden, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hierauf von dem Bindfaden befreit, mit Rosinensauce (Nr. 254) übergossen, und aufgetragen.

831. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgeriebene Semmeln vom vorigen Tag werden in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten. Nun verrühre man einen Schoppen rothen Wein mit sechs Loth Zucker, einem halben Kaffeelöffel fein geschnittener Zitronenschale, einem halben Theelöffel Zimmt und etwas Muskatnuß, tauche die Scheiben darein, und lege sie übereinander auf eine Platte. Sind sie ganz von der Sauce durchbrungen, so wird auf die Hälfte derselben Aprikosenmarmelade oder eingemachte Himbeeren gestrichen, hierauf dann die leeren Scheiben gedeckt, je zwei und zwei zusammengedrückt, in einen Backteig von Wein (siehe diesen) getaucht und aus heißem Schmalz gebacken, und das Ganze mit gemischtem Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gebracht.

832. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgerindete, in Scheiben geschnittene und in Wein getauchte Semmeln werden übereinander gelegt, nachdem sie gänzlich durchgesogen sind jede mit einigen stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, wie vorige in einen Backteig von Wein getaucht, und die Küchlein wie jene beendet. Sie können nach Belieben mit einer Weinsauce (Nr. 250, 251) servirt werden.

833. Gebackene Semmelschnitten (Weinleiterle).

Von vier gestrigen Semmeln wird die Rinde rundum abgerieben oder abgeschält, dieselben nun in längliche, fingerdicke Schnitze geschnitten, solche in anderthalb Schoppen mit Zucker versüßten Wein eingetaucht, auf eine Platte aufeinander gelegt, und so eine Stunde liegen gelassen. Dann verklopft man vier Eier mit einem Eßlöffel Wein, kehrt die Schnitten darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt, und servirt sie trocken oder mit heißem Glühwein.

834. Gebackene Semmelscheiben.

Reibe vier Semmeln (Kreuzerbrode) vom vorigen Tag am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben und jede derselben wieder in zwei Theile, verklopfe dann fünf bis sechs Eier mit einem Schoppen Milch, und übergieße damit die Schnitten. Wenn sie ganz von der Sauce durchdrungen sind, lege sie auf ein Sieb zum Abtropfen, bestecke dieselben mit länglich grob geschnittenen Mandeln, backe sie kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz heraus, bestreue sie mit gemischtem Zucker und Zimmt, und gib sie mit einem Compot zu Tisch.

Anmerkung. Diese Scheiben werden öfters als Beilage zu feinen Gemüsen gegeben, in welchem Falle Mandeln, Zucker und Zimmt wegbleiben.

835. Bavesen mit Erdbeeren.

Vier gestrige, abgerindete Semmeln werden je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, diese in Milch eingetaucht, und aufeinander gelegt. Nun zerdrücke man einen Schoppen Erdbeeren, vermische sie mit Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln, streiche einen Eßlöffel davon auf jede der durchgeweichten Schnitten bis die Hälfte so hergerichtet ist, und bedecke diese genau mit der andern Hälfte der Schnitten. Nun werden vier Eier mit zwei Eßlöffel Wasser gut verklopft, die Bavesen darin umgewendet, noch in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und sogleich zu Tisch gebracht.

836. Bavesen mit Kirschen.

Ein halb Pfund schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint, mit einer Handvoll Mandeln gewiegt, Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln darunter gemengt, dann drei bis vier Semmeln oder Milchbrode wie in voriger Nummer hergerichtet, wenn sie völlig erweicht sind ein Kaffeelöffel von den Kirschen darauf gestrichen, und die Bavesen ganz wie vorhergehende beendet.

837. Bavesen mit Mandeln.

Vier Semmeln werden wie in Nr. 835 angegeben hergerichtet. Bis sie durchgeweicht sind, werden sechs Loth abgezogene Mandeln mit einem Ei fein gestoßen oder auch fein gewiegt, nun drei Eßlöffel feiner Zucker, etwas fein gewiegte Zitrone und zwei Eßlöffel nicht zu harte Semmelbröseln dazu gegeben, solches mit einem Ei angerührt, von dieser Masse dann ein Kaffeelöffel voll je auf eine Schnitte gestrichen und hierauf eine unbestrichene Schnitte gedeckt, und das Ganze nach Nr. 835 beendet.

838. Bavesen mit Zwetschgen.

Die Semmeln werden wie in Nr. 835 angezeigt ist hergerichtet. Unterdeß werden ein halb Pfund gewaschene dürre Zwetschgen mit einem Gläschen Wein und zwei Schoppen Wasser auf dem Feuer so lange gekocht, bis sie weich sind und keine Sauce mehr haben, hierauf ausgesteint, mit zwei Loth abgezogenen Mandeln verwiegt, Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln darunter gemengt, ein Löffel voll von dieser Masse auf je eine geweichte Schnitte gestrichen und eine unbestrichene Schnitte darauf gedeckt, und die Bavesen wie in Nr. 835 angegeben beendet.

839. Aepfelküchlein.

Man schneide acht bis zehn mittelgroße, gute Kochäpfel, nachdem sie abgeschält sind, der Runde nach in kleinfingerdicke Scheiben, befreie diese vom Kernhaus, gebe sie in eine Schüssel, bestreue sie mit sechs Loth feinem Zucker, gieße vier Eßlöffel Rum oder Kirschenwasser darüber, und lasse sie in dieser Beize zwei Stunden stehen, sie unterdeß einigemal umkehrend. Nach Verlauf dieser Zeit tauche man sie mittelst einer Gabel in **Backteig von Wein** (siehe diesen), backe sie aus heißem schwimmenden Schmalz schön gelb und rösch heraus, lege sie zum Abtropfen einige Augenblicke auf Fließpapier, bestreue sie, wenn sie ausgekühlt sind, mit Zucker, und bringe sie zu Tisch.

840. Aepfelküchlein auf gewöhnliche Art.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält, und wie vorige in Scheiben geschnitten und vom Kernhaus befreit. Nun werden sechs Kochlöffel Mehl mit vier Eiern, Salz und Milch zu einem Teig angerührt, der die Dicke eines Pfannkuchenteiges hat, so daß er gut an den Aepfelscheiben hängen bleibt, letztere dann darin umgekehrt, und die Küchlein wie vorige beendet.

841. Aprikosenküchlein.

842. Pfirsichküchlein.

Die Aprikosen wie die Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, nach Belieben abgeschält, in eine Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut und mit vier Eßlöffel Rum oder Kirschenwasser begossen, so eine halbe Stunde liegen gelassen, dann in einem Backteig von Wein umgekehrt, die Küchlein aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nach Nr. 839 beendet.

843. Pomeranzenküchlein.

Man schält die Pomeranzen ab bis auf das Mark, und schneidet solches dann in Scheiben. Diese werden mit einem Gläschen Maraskino und Zucker eine Stunde gebeizt, hierauf in Backteig von Wein umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und die Küchlein nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut aufgetragen.

844. Kirschenküchlein.

845. Küchlein von grünen oder getrockneten Zwetschgen.

Von Kirschen knüpft man immer drei bis vier zu einem Büschelchen zusammen, taucht diese in Backteig von Wein (siehe diesen), und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. Die grünen Zwetschgen werden ausgesteint und an die Stelle des Steins eine abgezogene, im Ofen gedörrte Mandel gethan, nun mit Zucker bestreut, in demselben Teig wie die Kirschen umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken; die getrockneten dagegen kocht man, wenn sie gewaschen sind, mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser und einem Stückchen Zucker bis sie weich und aufgelaufen sind, steint solche dann aus und steckt dafür eine abgezogene gedörrte Mandel darein, kehrt sie in dem Teig von Nr. 839 um, und bäckt die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb heraus.

846. Salbeiküchlein.

847. Holderküchlein.

Schöne, große Salbeiblätter werden in den Teig von Nr. 840 getaucht und aus heißem Schmalz schön gelb gebacken. Eben so die Holderblüte, nachdem sie gereinigt und zu beliebigen Sträußchen gebrochen ist.

848. Gebrühte Kugeln.

Ein Schoppen Milch wird nebst zwei Loth Butter und zwei Loth Zucker auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, nun sogleich zwölf Loth fein gesiebtes Mehl und etwas Salz darein gerührt, und dieß zusammen einige Minuten auf dem Feuer abgerührt, wo alsdann der Teig schön glatt und glänzend aussieht. Man nimmt ihn jetzt in eine Schüssel, rührt ihn bis zum völligen Erkalten, gibt dann vier Eier darein, und rührt ihn damit so lange, bis er schaumig ist. Es werden sodann mit dem Löffel längliche Knödel abgestochen, diese aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, sogleich mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gegeben. — Nach Belieben kann eine Wein- oder Milchsauce damit servirt werden.

849. Berliner Spritzküchlein.

Ein Schoppen Wasser wird mit sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker auf's Feuer gesetzt. Wenn dieß zusammen aufkocht, säet man dreiviertel Pfund fein gesiebtes Mehl und einen halben Kaffeelöffel Salz unter stetem Umrühren darein, rührt den Teig noch einige Minuten auf dem Feuer ab, bis er glatt und glänzend aussieht, und leert ihn sodann in eine Schüssel. Nach einer Viertelstunde, wenn er nicht mehr zu warm ist, werden sechs bis sieben Eier darein geschlagen, der Teig damit so lange gerührt, bis er weiß und flaumig ist, alsdann in eine Backspritze, deren vordere Oeffnung einen

Stern bildet, eingefüllt, und nun auf eine Fischkelle, welche in heißes Schmalz getaucht wurde, oder auf ein rundes, tellergroßes, ebenfalls in heißes Schmalz getauchtes Stück Papier ein rundes Kränzchen gespritzt, mit dem Messer der Teig abgeschnitten, das Kränzchen behutsam in heißes Schmalz gestürzt und schön gelb gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man bis die Masse zu Ende ist, bestreut die Kränzchen dann mit Zucker, und gibt sie warm zu Tisch. — Je nachdem die Pfanne groß ist, kann man mehrere Kränzchen auf einmal backen.

850. Strauben.

Vier Eßlöffel Mehl werden mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, drei Eßlöffel Zucker und sechs Eigelb dazu gegeben, und dieß gut zusammen gerührt. Man läßt nun den Teig durch einen mit einem dünnen Rohr versehenen Trichter in heißes Schmalz in die Runde laufen, bäckt die Strauben auf beiden Seiten gelb, hebt sie mit dem Backschäufelchen heraus, biegt sie leicht über ein Wallholz, und trägt solche warm mit Zucker bestreut auf. — Ein starker Eßlöffel Teig soll eine Straube geben, die in der Größe einer untern Kaffeetasse ist.

851. Hirschhörnlein.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darein dann fünf ganze Eier und fünf Eigelb abwechslungsweise mit einem Pfund Mehl und hierunter ein halb Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz und vier Eßlöffel Kirschenwasser oder Rum gemengt, und solches über Nacht, oder, wenn dieß die Zeit nicht erlaubt, jedenfalls zwei Stunden, an einen kühlen Ort gestellt. Nun wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, davon kleine Stückchen abgeschnitten, und diese zu fingerlangen Würstchen geformt, welche man an

verschiedenen Orten mit dem Messer einschneidet, braungelb aus heißem Schmalz bäckt, und warm mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann aus diesem Teig auch kleine runde Kränzchen machen, und diese gleichfalls mit dem Messer an der Seite einschneiden.

Anmerkung. Der Teig soll so wenig als möglich mit den Händen gearbeitet werden, weil dadurch die Butter gern schmilzt.

852. Hirschhörnlein mit Mandeln.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur kommt in die Masse ein Viertelpfund abgezogene, fein gewiegte oder gestoßene, süße Mandeln.

853. Schneeballen.

Man nimmt zwei ganze Eier, vier Eigelb, sechs Eßlöffel guten sauren Rahm, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Zucker, rührt es mit einem halb Pfund gesiebtem Mehl zu einem festen Teig an, und arbeitet diesen auf dem Backbrett so lange, bis er fein und glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird er zwei Messerrücken dick gleich ausgewalzt, und Kuchen daraus geschnitten, die in der Größe einer großen untern Kaffeetasse sind. Jeden dieser Kuchen rädelt man nun in fingerbreite Streifen mit einem Backrädchen durch, doch muß ein fingerbreiter Rand ringsum ganz bleiben, der die Streifen zusammenhält. Diese werden dann durcheinandergezogen und zusammengeschoben, so daß sie einem Häufchen ähnlich sehen, hierauf schnell aus nicht zu heißem Schmalz leicht gelb gebacken, gleich warm dick mit Zucker bestreut, und auf einer mit einer Serviette belegten Platte aufgehäuft zu Tisch gegeben.

854. Schneeballen auf andere Art.

Vier ganze Eier und zwei Eigelb, sechs Kaffeelöffel Zucker, ein wenig Salz und klein eigroß zergangene Butter wird eine halbe Viertelstunde gut gerührt, und dann

so viel Mehl darein gearbeitet, daß es einen festen Teig gibt, der einem weichen Nudelteig ähnlich ist. Hieraus werden jetzt sechzehn kleine Laibchen gewirkt, diese in der Größe eines kleinen Tellers ausgewalzt, und sodann wie vorige mit dem Backrädchen zu Streifen gerädelt, um welche jedoch ebenfalls ein fingerbreiter, nicht durchgerädelter Rand bleibt. Nun nimmt man den ersten Streifen auf den Kochlöffelstiel, den zweiten läßt man liegen, den dritten nimmt man wieder auf, und so abwechslungsweise fort, bis die geschnittenen Streifen zu Ende sind. Sie werden dann in heißes Schmalz behutsam vom Kochlöffel heruntergebracht, und die Schneeballen wie vorige beendet. — Die Pfanne, in der sie gebacken werden, soll etwas tief und nur so groß sein, daß ein Schneeballen Platz darin hat.

855. Tabaksrollen.

Von einem halben Schoppen Wein, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Kirschenwasser, zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel fein gewiegter Zitrone, ganz wenig Salz, zwei Eiern, nußgroß Butter und einem Pfund feinem Mehl wird ein Teig angemacht, und solcher auf dem Backbrett so lange gearbeitet, bis er ein feines Aussehen hat. Nun wird ein halb Pfund frische Butter mit ein wenig Mehl auf dem Backbrett weich geknetet und in den ausgewalzten Teig geschlagen, dieser dann drei- bis viermal ausgewalzt und immer übereinander geschlagen. Ist er zuletzt einen starken Messerrücken dick ausgewalzt, so werden viereckige Stückchen abgeschnitten, solche um die dazu bestimmten Hölzer oder eisernen Formen gewickelt, mit an dem Holz befestigten Bindfaden überbunden, und das Ende des letzteren in den Teig gedrückt, wodurch verhütet wird, daß der Teig von der Form fällt. Man legt die Tabaksrollen nun in siedheißes Schmalz, läßt sie schön gelb backen, hebt

sie dann heraus, bindet sie auf, und nimmt sie von der Form ab. Sind dieselben auf Hölzern gebacken, so müssen sie noch einen Augenblick in's heiße Schmalz, damit sie auch von innen ganz ausbacken, und dann auf Fließpapier zum Abtrocknen. Zuletzt bestreut man solche mit Zucker und Zimmt, legt sie auf der Platte übereinander, und bringt sie zu Tisch.

856. Gefüllte Tabaksrollen.

Der in vorhergehender Nummer beschriebene Teig wird messerrückendick ausgewalzt, und in länglich viereckige Stückchen abgeschnitten, dann ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gewaschene kleine Weinbeeren, sechs Loth feiner Zucker und vier Loth zerlassene Butter mit zwei bis drei Eiern angerührt, mit dieser Fülle die Teigstückchen überstrichen, die Form oder das Holz darauf gelegt, die Stückchen darum gewickelt, mit einem langen, an der Form befestigten Bindfaden umwunden, dessen Ende man in den Teig drückt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Sie werden nun aufgebunden, von der Form abgenommen, auf Fließpapier zum Abtrocknen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, und auf der Platte übereinander gestellt aufgetragen.

857. Haarlocken.

Es wird der Teig von Nr. 855 bereitet, messerrückendick ausgewalzt, und in fingerbreite, halb ellenlange Streifen abgeschnitten, diese schneckenartig auf obige Tabaksrollenform gerollt, jeder mit einem an der Form befestigten Bindfaden ganz genau umwickelt, das Ende des Fadens in den Teig gedrückt, und die Streifen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nachdem sie aufgebunden und von der Form abgenommen sind, bestreut man sie warm mit Zucker, und trägt sie, auf der Platte übereinander gestellt, auf. —

können auch mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren gefüllt werden.

858. Faschingskrapfen.

Acht Loth Butter werden leicht gerührt, dann neun Eigelb, drei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, ein Pfund gewärmtes, fein gesiebtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe beigefügt, und dieß mit einem Schoppen guter Milch oder Rahm zu einem Teig angerührt, der fein abgeschlagen und hierauf zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Ist er halb aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett, und zieht ihn theils mit dem bemehlten Wallholz, theils mit der bloßen Hand zwei Messerrücken dick auseinander. Nun werden mit einem Ausstecher, der im Umfang wie ein weites Trinkglas ist, Plättchen ausgestochen, diese auf ein leicht bemehltes Tuch gelegt, die Hälfte derselben mit verklopftem Ei bestrichen und je in der Mitte mit einem Kaffeelöffel eingemachten Johannisbeeren oder einer beliebigen Marmelade belegt, hierüber dann die andere Hälfte Plättchen passend gedeckt und rund herum leicht angedrückt, und das Ganze jetzt mit einem Tuche zugedeckt. Sind die Krapfen noch etwas aufgegangen (wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zu viel aufgehen, weil sie sonst bei dem Backen zusammenfallen würden), so werden sie in heißes Schmalz gebracht, einige Minuten mit einem passenden Deckel bedeckt, derselbe dann abgenommen, die Krapfen umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebacken, alsdann auf Fließpapier zum Abtropfen gelegt, und ganz warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Sie sollen zuerst von der obern Seite in's Schmalz gelegt und nach dem Backen nicht zu heiß aufeinander gestellt werden, da sie sonst ihrer Feine wegen sich zusammensetzen.

859. Gewöhnliche Faschingskrapfen.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und gibt vier Eier, drei Eßlöffel Zucker und etwas Salz nebst anderthalb Pfund fein gesiebtem gewärmten Mehl und drei Eßlöffel Hefe dazu. Dieß wird nun mit zwei Schoppen Milch angemacht und gut abgeklopft, der Teig sodann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er halb aufgegangen ist auf ein mit Mehl leicht besäetes Nudelbrett genommen, und mit dem Wallholz zwei Messerrücken dick ausgewalzt. Die übrige Bereitung und Beendigung ist wie bei vorhergehender Nummer.

860. Berliner Pfannkuchen.

Werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet wie die Faschingskrapfen, nur kommt unter den Teig noch ein Viertelpfund mit einem Ei fein gestoßene Mandeln.

861. Aufgelaufene Faschingsküchlein.

Der Teig ist ganz der von Nummer 859, nur kommen blos vier Loth Butter darein. Er wird halb fingerdick ausgewalzt, dann mit dem Kuchenrädchen viereckige Stückchen abgerädelt, diese auf ein mit Mehl bestreutes Brett zum Aufgehen gestellt, nachdem sie aufgegangen sind aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker bestreut aufgetragen.

862. Aufgelaufene Faschingsküchlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebtes, gewärmtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen warmer Milch zu einem Teig angemacht, drei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Hefe

beigefügt, und solches zusammen gut abgeschlagen. Nun läßt man den Teig an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn, nachdem er sich gehörig gehoben hat, auf ein mit Mehl besäetes Brett, walzt ihn halb fingerdick aus, und rädelt den Kuchen mit dem Backrädchen in verschobene Vierecke ab, welche man auf ein gewärmtes Tuch legt und nochmals an einem warmen Ort in die Höhe treiben läßt. Die Küchlein werden alsdann aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut warm zu Tisch gegeben.

863. Verzogene Faschingsküchlein.

Man stellt ein Pfund gesiebtes Mehl in einer Schüssel warm, macht alsdann in der Mitte desselben eine Vertiefung, und rührt darin mit anderthalb Schoppen warmer Milch, zwei Eßlöffel zerlassener Butter, einem Kaffeelöffel Salz, vier Loth gewaschenen kleinen Weinbeeren, zwei Eiern und zwei Eßlöffel Hefe einen Teig an, welchen man an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist der Teig zur Hälfte aufgegangen, so wird er wieder zusammengestoßen, dann noch einmal zum Aufgehen gestellt, hierauf mit einem Löffel zu runden, eigroßen Laibchen ausgestochen, diese auf ein mit Mehl bestreutes Tuch gelegt, und jedes schön rund auseinandergezogen, wobei die Finger immer in's Wasser getaucht werden. In der Mitte müssen die Küchlein am dünnsten ausgezogen sein, doch dürfen sie kein Loch bekommen. So werden sie in heißes Schmalz eingelegt, schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen. — Man kann sie auch, sobald sie mit dem Löffel ausgestochen sind, verziehen und backen.

864. Ausgewalzte Faschingsküchlein.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gebracht,

und mit einem Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, dann zwei Loth zerlassene Butter, vier Eier, ein Eßlöffel Zucker und ein Theelöffel Salz beigefügt, dieß untereinander geklopft, auf das Backbrett gestürzt, und zu einem feinen Teig gut abgearbeitet. Dieser wird nun wie der Butterteig ausgewalzt, sechs Loth Butter darauf geschnitten, und sodann von allen vier Seiten über sich zusammengeschlagen, hierauf wieder ausgewalzt und auf dieselbe Weise zusammengeschlagen, und dieß Verfahren noch drei- bis viermal wiederholt, dann der Teig zwei Messerrücken dick ausgewalzt und mit dem Backrädchen in drei- oder viereckige Küchlein abgerädelt, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gibt.

Anmerkung. Diese, so wie die vorhergehenden Faschingsküchlein, können mit jedem beliebigen Obst servirt werden.

865. Eisengebackenes.

Ein Pfund Mehl wird mit Milch glatt angerührt, dann sechs Eier, zwei Eßlöffel Hefe und etwas Salz beigefügt, und hierauf noch so viel Milch daran gerührt, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Mitte des Teiges fährt, man noch leicht die Linie hiervon sieht. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und wenn er sich gehörig gehoben hat, wird er mit dem Kochlöffel wieder etwas zusammengestoßen. Alsdann taucht man eine kleine eiserne Form, welche die Gestalt einer Rose oder Schnecke hat und an welcher ein langer, aufrechtstehender Stiel angebracht ist, in heißes Schmalz und hierauf in den Teig, damit er sich anhänge (doch darf er nicht über die Form herausgehen), worauf dieselbe wieder in das heiße Schmalz gehalten, wenn der Teig gelb ist das Küchlein mit einem Schlag an die Form

abgelöst, im Schmalz umgekehrt und sogleich herausgenommen wird. Auf dieselbe Weise wird mit dem übrigen Teig verfahren. Sind die Küchlein auf die Platte aufgehäuft, so werden sie mit Zucker bestreut, auch nach Belieben mit einer Weinsauce überfüllt, und augenblicklich, bevor sie erweichen, zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Im Fall ein Eisen, wie es hier erwähnt ist, nicht bei der Hand wäre, vertritt dessen Stelle ein kleiner eiserner tiefer Schöpflöffel.

866. Eisengebackenes auf andere Art.

Ein halb Pfund Mehl, ein Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz wird mit einem Schoppen Rahm oder Milch, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel Rum zu einem glatten Teig angerührt, dieser mittelst einer eisernen Form wie vorhergehender gebacken, die Küchlein auf die Platte aufgehäuft angerichtet, sogleich mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen.

867. Waffeln mit Hefen.

Dreiviertel Pfund Butter wird leicht gerührt, dann vier ganze Eier, vier Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, vierzehn Loth fein gesiebtes Mehl und ein halber Schoppen süßer Rahm darein gegeben, dieß zusammen gut durcheinander gerührt, hierauf drei Eßlöffel gute Hefe und zuletzt der steife Schnee von den vier Eiweiß darunter gemengt, der Teig mit einem Tuch bedeckt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist derselbe noch einmal so hoch gestiegen, so darf er nicht wieder fallen, sondern das Eisen wird sogleich heiß gemacht und allenthalben mit Speck überstrichen, alsdann ein kleiner Schöpflöffel Teig hineingefüllt, das Eisen zugemacht, und die Waffel auf raschem Feuer unter einmaligem

Umdrehen des Eisens von beiden Seiten schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, das Hervorstehende mit einer Scheere rund herum abschneidet, und sie warm mit Zucker bestreut. In gleicher Art bäckt man dann auch die übrigen Waffeln, doch darf das Eisen nicht mehr bestrichen werden.

Anmerkung. Die Waffeln sollten nach dem Backen immer gleich gegessen werden, weil sie bei längerem Herumstehen weich werden und zusammenfallen.

868. Waffeln mit Vanille.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, und nach und nach sechs Eigelb dazu gethan. Nun werden zehn Loth Mehl und etwas Salz mit so viel guter Milch glatt angerührt, daß der Teig etwas dicker als ein Mehlschmarnteig ist, dieser dann zu der Butter und den Eiern gegeben und das Ganze gut abgerührt, und hierauf ein großer Eßlöffel Vanillezucker so wie der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt. Aus dieser Masse bäckt man ganz nach vorhergehender Nummer Waffeln, und bestreut sie gleichfalls warm mit Zucker.

869. Waffeln mit saurem Rahm.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden langsam acht Eier gerührt, ein halb Pfund feines Mehl, ein halber Schoppen saurer Rahm und ein Eßlöffel Zitronenzucker dazu gegeben, dieß zusammen gut durcheinander gerührt, und hieraus dann wie in Nr. 867 angegeben Waffeln gebacken, welche man warm mit Zucker bestreut und dann servirt.

870. Holländische Waffeln.

Man rührt ein Pfund Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, und mengt zwei Löffel Hefen und ein

wenig Salz darunter. Unterdeß wird ein halb Pfund Butter leicht gerührt, nach und nach sechs Eier darein gethan, dieß nun unter den angerührten Teig gegeben, das Ganze gut durchgerührt, und der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so werden daraus nach Nummer 867 Waffeln gebacken.

871. Holländische Waffeln auf gewöhnliche Art.

Es wird ein halb Pfund Butter zerlassen, eine halbe Maß Milch daran gegossen, dieß mit vier Eiern, etwas Salz und zwei Eßlöffel Hefen gut verklopft, und damit nun ungefähr ein Pfund Mehl in einer Schüssel angerührt. Der Teig muß einem Pfannkuchenteig ähnlich sein: wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, muß die Linie sichtbar bleiben. Nachdem er sich gehörig gehoben hat, werden die Waffeln nach Nr. 867 gebacken. — Zu dieser Art Waffeln gehört ein flach gestochenes Waffeleisen, weil solche so dünn wie Papier werden sollen.

872. Hohlhippen.

Ein Viertelpfund Mehl, sechs Loth feiner Zucker, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei Eier, ein halb Loth Zimmt und ein kleines Gläschen Kirschenwasser werden mit Wein in der Dicke eines Flädleinteiges angerührt, nun das Eisen heiß gemacht, auf beiden Seiten mit Speck leicht bestrichen, ein Löffel voll von der Masse darein gegossen und schnell auseinander gestrichen, das Eisen langsam zugedrückt, auf's Feuer gebracht, nach und nach zusammengepreßt, und bald umgewendet. Ist die Hippe auf beiden Seiten schön gelb, so wird sie schnell abgenommen, und über ein dazu gemachtes rundes fingerdickes oder auch dickeres Hölzchen aufgerollt, von dem man

sie nach Erkalten herunternimmt. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. — Hierbei muß man hauptsächlich darauf sehen, daß das Feuer gleich gehalten wird und dadurch das Eisen in gleicher Hitze bleibt.

873. Hohlhippen mit Schlagrahm.

Sechs Loth Zucker werden mit einem Stengelchen Vanille fein gestoßen, ein Viertelpfund Mehl, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein halb Loth Zimmt und zwei Eßlöffel Rum dazu gethan, dieß mit Milch zu einem dünnflüssigen Teig verdünnt, und hiervon dann die Hippen wie vorige gebacken. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, werden sie aus dem Eisen genommen, schnell über ein unten zugespitztes Holz gewickelt, und nun unten zusammengedrückt, so daß sie wie Düten aussehen. Sind alle auf diese Art gebacken, so stellt man sie in eine tiefe Schüssel, und füllt sie mit geschlagenem Vanillerahm aus einer mit einem weiten Rohr versehenen Backspritze schneckenartig ein. (Siehe Abbildung.)

Braten.

874. Gebratener junger Indian.

Der nicht ganz ausgewachsene Indian, in der Größe eines Kapauns, wird trocken gerupft, flammirt (siehe Flammiren), ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet und dressirt (siehe Dressiren), sodann mit Salz eingerieben, ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter in seinen Leib gesteckt, mit dünnen Speckscheiben auf der Brust belegt, überbunden, und in ein mit Butter bestri-

chenes Papier eingewickelt. So bringt man ihn mit einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel in eine Bratkachel, und bratet ihn eine Stunde im Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce, wobei, wenn er gelb angebraten ist, etwas Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, bringt den Indian noch einmal in den Ofen, damit er eine noch schönere Farbe erhalte, richtet ihn dann mit den Speckscheiben auf der Brust auf eine Platte an, und gibt die durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Auf dieselbe Weise wird er am Spieß gebraten.

875. Gebratener ausgewachsener Indian.

Der Indian wird wie vorhergehender gerupft, flammirt und hergerichtet, dann mit Salz von innen und außen eingerieben, dressirt, ein Sträußchen Petersilie und eine Zitronenschale in seinen Leib gesteckt, Brust und Schlegel mit feinem Speck gespickt, in ein mit Butter bestrichenes Papier eingewickelt, und so im Ofen oder am Spieß gebraten. Im erstern Falle wird er mit einem Stück Butter in eine Bratkachel gelegt, während dem Braten mit etwas Fleischbrühe oder Wasser unterfüllt, und hierauf unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce zwei bis zwei und eine halbe Stunde gebraten; im letztern Fall begießt man ihn öfters mit Butter und der eigenen Sauce, wobei Acht gegeben werden muß, daß die Sauce in der untersetzten Bratpfanne nicht anbrenne. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, bratet den Indian noch gelb, und servirt beim Anrichten die Sauce extra dazu.

876. Indian mit Kastanien gefüllt.

Bei dem nach Nr. 874 hergerichteten Indian wird

die Haut der Länge nach rückwärts über dem Halse angespannt und aufgeschnitten, der Kropf sorgfältig herausgelöst, der Hals selbst zwischen den Flügeln abgelöst, und hierauf der Indian ausgewaschen, abgetrocknet und mit Salz eingerieben. Nun bereitet man nachstehende Fülle: Ein Pfund eingeschnittene Kastanien werden geröstet oder weich gesotten, jedoch nicht zu weich, dann beide Häute davon abgenommen, und der Kern in kleinere Stückchen geschnitten, nun zwei abgeschälte Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß verliest man vier Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren, wäscht sie, und läßt sie in einem Durchschlag stehen. Hierauf kommen in ein Viertelpfund leicht gerührte Butter vier Eier und vier Loth fein geschnittenes Ochsenmark, und unter dieß die Kastanien, das Brod, die Weinbeeren und zwei Eßlöffel Zucker. Mit dieser Fülle wird zuerst der Kropf ganz locker gefüllt, die Haut oben mit feinem Bindfaden vermittelst einer großen Nadel mit weiten Stichen umschlungen, und dann zusammengezogen, damit der Hals fest verschlossen ist. Die noch übrige Fülle füllt man in den Leib ein, näht solchen zu, und spickt jetzt Brust und Schlegel mit feinem Speck. Der Indian wird alsdann in ein mit Butter bestrichenes Papier eingebunden, und mit einem Stück Butter in einer Bratkachel im Ofen oder am Spieß unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Papier aufgebunden und abgenommen, der im Ofen gebackene Indian dann begossen und noch einmal in den Ofen gethan, bei dem am Spieß gebratenen dagegen das Feuer hell gemacht, um dem Braten noch eine schöne gelbe Farbe zu geben. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden sorgfältig heraus, und bringt dann den Indian auf die

gehörige Platte, die zurückgebliebene Sauce wird durch's Sieb gegossen und extra damit servirt. — Die Fülle kann auch verändert werden, indem man die Weinbeeren und den Zucker ganz wegläßt, und dagegen ein halb Pfund dünne, halb fingerlang abgedrehte, gelb gebratene Bratwürstchen darunter rührt.

877. Indian mit Trüffeln gefüllt.

Man richtet den Indian auf dieselbe Weise her, wie bei vorigem gesagt ist. Die Fülle hierzu ist folgende: Anderthalb Pfund Trüffeln werden eine Stunde in frisches Wasser gelegt, mit einer Bürste rein gewaschen, noch in mehreren Wassern abgespült, fein abgeschält, und die Hälfte dann klein würflig geschnitten, die andere Hälfte aber ganz fein gewiegt, sowie auch die Leber des Indians. Nun wird ein halb Pfund frischer Speck fein gehackt, und solcher hierauf in ein Kastrol gebracht nebst zwei Eßlöffel fein geschnittenen Schalotten, eben so viel Petersilie, einer Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, gleichviel Thymian, einem halben Gliedchen verriebenem Knoblauch, dem gehörigen Salz, einem Kaffeelöffel weißem Pfeffer, den fein gewiegten Trüffeln und der Leber, und sechs Eßlöffel Semmelbröseln. Dieß dämpft man eine Viertelstunde, worauf die in Würfel geschnittenen Trüffeln dazu gegeben und noch einigemal damit umgeröstet werden. Zuletzt gibt man sechs Loth frisches, fein gewiegtes Ochsenmark dazu, rührt das Ganze mit vier Eigelb an, und stellt es sogleich zum Erkalten. Mit der kalten Fülle wird zuerst der Kropf und dann der Leib gefüllt. Sind beide Theile zugenäht, so wird Brust und Schlegel mit feinem Speck gespickt, der Indian dressirt, in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt, und ganz wie voriger gebraten und angerichtet. — Sehr gern wird folgende Sauce damit zu Tisch gegeben: Zwei Kochlöffel

Mehl werden in gutem Fett gelb geröstet, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben dazu gegeben und so lange damit geröstet, bis das Mehl braun und die Zwiebeln gelb sind, dieß nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, das Abgeschälte von den Trüffeln fein gewiegt und nebst etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und einem kleinen Sträußchen Estragon darein gethan, und das Ganze eine Stunde langsam gekocht. Dann fettet man die Sauce ab, gießt sie durch's Sieb, verdünnt sie mit einem Glas Madera, setzt sie wieder auf's Feuer und läßt sie noch heiß werden, und gibt sie nun mit dem Indian extra zu Tisch. — Wo möglich soll dieser Indian so lang er noch warm ist gefüllt werden, worauf man ihn zwei Tage abliegen läßt, damit sich der Geruch der Trüffeln dem ganzen Fleisch mittheile. Letzteres kann jedoch natürlich nur im Winter bei kalter Witterung geschehen.

878. Auf dem Rost gebratene Indianschlegel.

Uebriggebliebene Schlegel und auch Brust des gebratenen Indians werden eingekerbt, d. h. mit dem Messer Einschnitte darüber gemacht, dann in zerlassene Butter getaucht, in Semmelmehl umgekehrt, auf dem Rost über guter Glut gelb gebraten, und während dieser Zeit mit Zitronensaft beträufelt. Man servirt sie entweder mit einer beliebigen pikanten Sauce als selbstständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüsen.

879. Gebratener Kapaun.

Ein fetter junger Kapaun wird trocken gerupft, rein ausgenommen, flammirt oder gebrüht, und dressirt (siehe D r e s s i r e n d e s G e f l ü g e l s), dann mit Salz eingerieben, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt und überbunden, und in zwei mit Butter bestrichene Bögen

Papier eingewickelt. Nachdem in den Bauch ein Sträußchen Petersilie gesteckt wurde, legt man den Kapaun nebst einem Stück Butter in eine Bratkachel, und bratet ihn im Ofen unter häufigem Begießen eine halbe Stunde. Man kann ihn auch am Spieß oder in einem Kastrol auf dem Herd braten, im letztern Falle wickelt man ihn aber dann nicht in Papier ein. Ist er im Ofen oder am Spieß gebraten, so nimmt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier ab, und bringt erstern, nachdem er begossen wurde, nochmals in den Ofen, auf daß er eine schöne gelbe Farbe erhalte, bei letzterm aber macht man zu gleichem Zwecke das Feuer heller. Er wird auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, oben mit Glace (Nr. 3) bestrichen, und sodann mit der durch's Sieb in eine Saucière gegossenen Sauce zu Tisch gegeben. — Sehr gern werden Brust und Schlegel mit feinem Speck gespickt.

880. Auf dem Rost gebratene Kapaunschlegel.

Diese werden ganz gleich den gebratenen Indianschlegeln (Nr. 878) bereitet, und wie jene servirt.

881. Poularde.

Ist eine junge, geschnittene Henne, welche ganz dem Kapaun gleich (Nr. 879) zubereitet wird.

882. Gebratenes junges Huhn.

Das halbgewachsene Huhn wird gebrüht oder trocken gerupft, rein geputzt, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, dressirt (siehe Dressiren), auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt und eingebunden, in den Leib ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter gesteckt, und das Huhn hierauf mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel

in ein Kastrol gebracht, wo man es unter fortwährendem Begießen langsam gelb und weich braten läßt. Es wird dann auf die warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und die Sauce extra damit zu Tisch gegeben. — Auf diese Art hergerichtet kann man die Hühner sowohl im Ofen als auch am Spieß braten.

883. Gefüllte junge Hühner.

Hiermit sind die kleinen Hühnchen gemeint, welche ganz wie die vorigen gereinigt und hergerichtet werden. Die Fülle ist folgende: Zu vier Hühnchen werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, diese mit einem halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, nun sechs Loth Butter leicht gerührt, und darein dann vier Eier, Salz, fein gewiegte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und zuletzt das Brod gegeben. Mit dieser Fülle wird der Leib gefüllt, dann zugenäht, und die Hühnchen auf die nämliche Weise gebraten, wie die vorigen. Beim Anrichten legt man sie zierlich auf die gehörige Platte, garnirt sie mit Petersilie, drückt nach Belieben etwas Zitronensaft darauf, und servirt die Bratensauce extra dazu. — Die Fülle kann auch von den Tag vorher gebackenem Brod bereitet werden. Dieß wird abgeschält, in halb Wasser halb Milch eingeweicht, dann fest ausgedrückt, in sechs Loth Butter abgedämpft, mit vier Eiern, Salz, Muskatnuß und einem Eßlöffel fein geschnittenem Schnittlauch angerührt, und im Uebrigen wie oben verfahren.

884. Auf dem Rost gebratene junge Hühner.

Nachdem die jungen Hühner wie vorige hergerichtet sind, werden sie ohne Speckscheiben in ein mit Butter bestrichenes Papier eingewickelt und eingebunden, und alsdann auf dem mit Speck bestrichenen Rost über schwach

unterhaltener Glut eine Stunde von allen Seiten langsam gebraten. Man legt sie nun auf eine warme Platte, nimmt das Papier ab, drückt ein klein wenig Zitronensaft darüber, und gibt sie mit jedem beliebigen Compot zu Tisch.

885. Gebratene gefüllte Tauben.

Vier junge, fette Tauben werden gerupft, flammirt, ausgenommen, ausgewaschen und ausgetrocknet, und nun vom Hals an die Haut über die Brust vermittelst der Finger untergriffen und vom Fleisch abgelöst (was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit die Haut nicht zerreiße). Unterdeß werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, sobald sie durchgeweicht sind wieder fest ausgedrückt, in vier Loth Butter auf schwachem Feuer abgedämpft und gleichsam abgetrocknet, sodann in eine Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten Salz, Muskatnuß, fein geschnittener Schnittlauch, drei Eier, sowie fein gehackt Magen und Leber darein gerührt, nachdem ersterer zuvor rein ausgeputzt und ausgewaschen wurde. Man reibt jetzt die Tauben mit Salz leicht ein, füllt die Brusthaut locker mit voriger Fülle, gibt die übrige Fülle in den Leib, näht diesen zu, eben so den Hals, welchen man auch zubinden kann, dressirt dann die Tauben, und bratet sie ganz nach Nr. 882.

886. Gebratene junge Gans.

Die halbgewachsenen Gänse werden immer am Abend vor dem Tage, wo man sie benützen will, abgeschlachtet, auch werden sie gewöhnlich gefüllt. — Nachdem die Gans gerupft, flammirt oder gebrüht, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und mit der Fülle von Nr. 883 gefüllt, wobei jedoch der Magen, nachdem die harte Haut herausgeschnitten ist, zuvor weich gekocht wird. Ist

die Gans zugenäht, so bringt man sie nebst einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, und bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen anderthalb Stunden langsam gelb und weich. Sie wird nun auf eine warme Platte angerichtet, der Bindfaden unten herausgezogen, eine Garnirung von Petersilie und gelbem Endiviensalat angebracht, und die durch's Sieb gegossene Bratensauce extra damit zu Tisch gegeben. — Wenn die Gans nicht gefüllt wird, so legt man den Leib derselben gewöhnlich mit ganzen Kreuzerbroden aus, damit der Körper beim Braten nicht so sehr zusammenfalle. — Bratet man sie am Spieß, so wird ein mit Butter bestrichener Bogen Papier um sie gebunden, dieser dann abgenommen, und die Gans vollends rösch gebraten.

887. Gebratene ausgewachsene Gans.

Diese muß immer zwei Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, bei kalter Witterung vier Tage vorher. Wenn sie auf vorhergehende Art roh zubereitet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressirt, und ein Sträußchen Majoran in ihren Leib gesteckt. Man legt sie nun nebst zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratkachel, gibt etwas Wasser dazu, bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrem Fette zwei Stunden rösch und weich, richtet sie auf eine Platte an, und bekränzt sie mit Petersilie. Die Bratensauce wird in eine Saucière durchgeschüttet, und mit der Gans zu Tisch gegeben.

888. Gefüllte Gans mit Kartoffeln.

Man füllt die wie vorige roh zubereitete Gans mit folgender Fülle: Gute Kartoffeln werden schnell weich gekocht, abgeschält, rund gedreht, in frischer Butter und

einem Eßlöffel fein gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer einigemal umgeschwungen, und in die Gans gefüllt. Diese wird nun unten zugenäht, und wie vorige weich gebraten. Wenn sie auf die Platte angerichtet ist, zieht man den Bindfaden heraus, und servirt sie wie vorige.

889. Gefüllte Gans mit Kastanien.

Die nach Nummer 886 roh zubereitete Gans wird auf folgende Art gefüllt: Ein Pfund eingeschnittene Kastanien werden geröstet oder in Wasser einige Minuten gekocht, von der Schale und dem innern braunen Häutchen befreit, in einem Stückchen Butter nebst etwas fein gewiegter Zwiebel, ein wenig Salz und Pfeffer ungefähr eine Viertelstunde vollends weich gedämpft, und dann in die Gans eingefüllt. Diese näht man nun zu, und bratet sie nach Nr. 887. Ist sie auf die Platte angerichtet, so wird der Bindfaden unten herausgezogen, und die Gans wie jene zu Tisch gegeben.

890. Gebratene junge Ente.

891. Gebratene ausgewachsene Ente.

892. Gefüllte Ente mit Kartoffeln.

893. Gefüllte Ente mit Kastanien.

Werden ganz nach Nr. 886—889 zubereitet und beendigt, doch braucht die Ente weniger Zeit zum Braten.

894. Gebratener Fasan.

Ein schöner, fetter, gut abgelegener Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, damit es nicht nöthig ist ihn zu waschen, auf der Brust mit feinem Speck gespickt oder mit dünnen Speckscheiben überbunden, mit Pfeffer, Salz und ganz wenig gestoßenen Nelken gewürzt, dressirt (siehe Dressiren),

dann in ein passendes Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nebst einer verschnittenen Zwiebel, gelben Rübe und einem Stück Butter im Bratofen unter öfterem Begießen eine Stunde gebraten. Der Kopf wird gewöhnlich nicht gerupft, sondern mit den Federn abgehackt. Nachdem der Fasan angerichtet, wird dann in den Kopf an der Stelle, wo er abgehackt ist, ein hölzernes Spießchen, woran sich eine Papiermanschette (siehe diese) in der Größe einer obern Kaffeetasse befindet, gesteckt, und derselbe so als Erkennungszeichen an den Hals des Fasans befestigt. Die Platte belegt man mit Grünem. Die Bratensauce wird extra dazu servirt, sowie entweder verschnittene Zitronen, oder ein beliebiges Compot, vorzüglich Orangencompot. Wird der Fasan am Spieß gebraten, so muß man einen butterbestrichenen Bogen Papier um ihn herum binden, welcher eine Viertelstunde vor dem Anrichten abgenommen wird, um den Fasan noch zu schöner Farbe zu braten.

895. Haschee von Fasan.

Von übriggebliebenem gebratenen Fasan wird alles Fleisch von dem Gerippe abgemacht, dann fein gewiegt und nach Nr. 519 gekocht, und die übrige Bratensauce vom Fasan darunter gerührt. — Kann als selbstständiges Gericht servirt oder als Fülle in Pastetchen verbraucht werden.

896. Gebratener Auerhahn.

Nachdem der Auerhahn sauber gerupft, ausgenommen und dressirt ist (siehe Dressiren), legt man ihn in die Beize, den jungen zwölf Stunden, den ältern drei bis vier Tage. Er wird sodann mit Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian eingewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt, in ein mit Butter bestrichenes Papier eingebunden, nebst einem Stück But=

ter, vier Loth verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in ein Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit etwas Beize und Fleischbrühe eine bis anderthalb Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Vogel noch eine schöne gelbe Farbe zu geben. Wie beim Fasan (Nr. 894) wird auch beim Auerhahn, wenn er angerichtet ist, der ungerupfte Kopf mittelst eines hölzernen Spießchens und mit einer Papiermanschette an seine frühere Stelle gesteckt. Der ältere Vogel muß in einem Kastrol mehr gedämpft als gebraten werden, und braucht zwei Stunden; eine Viertelstunde vor dem Anrichten bringt man ihn in einen heißen Ofen, damit er schön gelb werde. Der junge wie der ältere wird beim Anrichten mit warmer Glace oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, um ihm ein schöneres Ansehen zu geben. Das Fett wird von der Sauce abgenommen, letztere durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Auerhahn zu Tisch gegeben. — Einige Eßlöffel saurer Rahm beim Braten genommen, macht ihn sehr mild.

897. Gebratenes Birkhuhn (Spillhahn).

Wird ganz wie der Fasan (Nr. 894) behandelt, und ebenfalls mit verschnittenen Zitronen servirt.

898. Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, nachdem sie abgelegen sind, gerupft, flammirt, ausgenommen, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt, auf der Brust gespickt oder mit feinen Speckscheiben überbunden, dressirt (siehe Dressiren), in ein mit Butter bestrichenes Papier eingebunden, und gleich dem Fasan (Nr. 894) gebraten und beendet. In der Regel wickelt man die Reb-

hühner erst in Traubenblätter ein und bindet dann erst die Speckscheiben darüber. Beim Ausnehmen schneidet man den ungerupften Kopf weg, und steckt solchen beim Anrichten, wie bei dem Fasan angegeben ist, wieder an. Werden sie am Spieß gebraten, so beträufelt man sie während dem Braten mit ein wenig Zitronensaft und Butter.

899. Gebratenes Haselhuhn.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Rebhuhn (Nr. 898).

900. Gebratene Schnepfen.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft, flammirt und ausgenommen sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und sodann dressirt (siehe Dressiren). Nun belegt man sie über die Brust mit dünnen Speckscheiben, überbindet sie mit Bindfaden, gibt sie nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Stück Butter in ein Kastrol, und bratet sie im Bratofen oder auf dem Herd unter öfterem Begießen eine Stunde gelb und saftig. Hierauf befreit man die Schnepfen vom Bindfaden, richtet sie auf die Platte an, garnirt sie rund umher mit Schnepfenbrod, und servirt die zurückgebliebene, etwas abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Das Schnepfenbrod wird bereitet wie folgt: Nachdem von den Eingeweiden der Magen ausgelöst und weggeworfen, werden solche mit eben so viel feinem Speck oder frischer Butter fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein gewiegter Zitrone gewürzt, und mit einem Ei und einem Eßlöffel geriebenem Weißbrod angerührt und gebunden. Diese Masse wird nun auf dreieckige Semmelschnitten gestrichen, mit dem Messerrücken mittelst eines geraden Striches durch die Mitte angedrückt, und von den Seiten Querschnitte eingedrückt, damit die Schnitten laubartig

aussehen. Man bestreut sie nun leicht mit Semmelbröseln, und bäckt sie gewöhnlich im Ofen auf einem dick mit Butter bestrichenen Geschirr oder aus heißem Schmalz schön gelb.

901. Gebratene Moosschnepfe (Becassine).

Ist etwas kleiner als die Waldschnepfe, wird aber eben so bereitet.

902. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammirt und ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, dann mit Salz, Pfeffer und Nelken eingewürzt, dressirt (siehe Dressiren), mit Traubenblättern und dünnen Speckscheiben überbunden, und in einem Kastrol nebst einem Stückchen Butter im Bratofen unter öfterem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Beim Anrichten wird der Faden abgenommen, die Wachteln so wie sie sind auf die Platte gereiht, und mit verschnittenen Zitronen und der zurückgebliebenen, abgefetteten und etwas verdünnten Sauce servirt.

903. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft und flammirt sind, drückt man ihnen nur den Magen heraus. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, dressirt, auf beiden Seiten mit einem Lorbeerblatt belegt, mit feinen Speckscheiben eingebunden, und in einer Bratkachel nebst einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel im Ofen unter öfterem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Man richtet sie nun auf gelb aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten an, und gießt unter letztere die zurückgebliebene, etwas verdünnte, abgefettete Sauce. — Einige zerdrückte Wachholderbeeren beim Braten über die Krammetsvögel gestreut, gibt ihnen den eigenthümlichen Geschmack, den sie haben sollen.

904. Gebratene Lerchen.

Die Lerchen werden auf dieselbe Weise wie die Krammetsvögel hergerichtet, dressirt und gebraten, jedoch ohne Lorbeerblatt und ohne Speck. Zu gleicher Zeit brüht man zwölf Loth Reis mit etwas kochendem Wasser an, kocht sie einigemal auf, und röstet sodann den noch ganzen, aber trockenen Reis in einem Stückchen Butter gelb. Eben so werden zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod in Butter gelb geröstet. Der Reis wird nun auf eine Platte angerichtet, glatt gestrichen, die Lerchen im Kranz darauf gelegt, mit dem gerösteten Weißbrod überstreut, und die vom Braten zurückgebliebene Sauce durch's Sieb gegossen und extra dazu gegeben.

Anmerkung. Bratet man dieß kleinere Wildgeflügel am Spieß, so wird es an kleine Spießchen gesteckt, und diese an den größern Spieß gebunden.

905. Lerchen in Kästchen.

Nachdem die Lerchen nach Nr. 903 hergerichtet und der Magen herausgenommen, werden sie dressirt, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und in einem Stückchen Butter nebst einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe eine Viertelstunde gebraten. Unterdeß werden von Weißbrod Kästchen wie bei Nr. 530 ausgehöhlt und ausgeschnitten, deren Raum etwas größer als eine Lerche ist, und sodann aus heißem Schmalz gelb gebacken. Die gebratenen Lerchen verschneidet man nun dergestalt, daß Brust, Hals und Kopf aneinander bleiben, Rücken, Schlegel und Flügel dagegen stößt man im Mörser, und bringt das Verstoßene in die zurückgebliebene Sauce in die Bratkachel. Es wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas gutem alten Wein abgerührt, etwas Muskatblüte und ein Sträuß-

chen Thymian daran gethan, so eine halbe Stunde dicklich eingekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, und die durchgetriebene Sauce noch einmal kochend heiß gemacht. Hiermit füllt man nun die Kästchen, doch nicht zu voll, ein, legt Brüstchen und Kopf oben darüber, stellt sie auf die Platte, und bringt diese sogleich zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

906. Gebratene Wildgans.

Die junge, gut abgelegene Wildgans wird gewöhnlich zwölf Stunden in die Beize (siehe Einbeizung) gelegt, dann von innen und außen mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und, nachdem eine Zitronenschale in ihren Leib gesteckt wurde, nebst einer Zwiebel, einem Stückchen Fett und vier Loth verschnittenem Speck in eine Bratkachel gebracht, und im Bratofen unter öfterem Begießen mit ihrer Sauce und etwas Beize zwei Stunden weich und rösch gebraten. Beim Anrichten rührt man zwei Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, und gibt diese mit der Gans extra zu Tisch.

Anmerkung. Da die alten Wildgänse nie gebraten, sondern immer gedämpft werden, so sind sie bei dem Eingemachten (Nr. 590) aufgeführt.

907. Gebratene Wildente.

Die junge, zarte Wildente legt man nie in die Beize, sondern bratet sie wie die einheimische, nur daß sie mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt wird. In ihren Leib wird, statt Majoran, eine Zitronenschale gelegt. Nach Belieben kann sie auf der Brust mit feinem Speck gespickt, oder mit dünnen Speckscheiben eingebunden werden. Sie wird mit ihrer Sauce und verschnittenen Zitronen zu Tisch gegeben. — Sehr oft wird während dem Braten ein Gläschen Wein, auch einige Eßlöffel voll saurer Rahm an die Ente gegossen.

Anmerkung. Die große alte Wildente wird nie gebraten, sondern immer gedämpft, daher sie bei dem Eingemachten (Nr. 591) zu finden ist.

908. Gebratene junge Wildtauben.

Bereitet und beendet man wie die gebratene Wildgans (Nr. 906), doch brauchen sie nur dreiviertel Stunden zum Fertigwerden. — Die ältern werden gedämpft wie die Wildgans (Nr. 590).

909. Gebratener Hase.

Ein junger Hase wird nach Nr. 585 hergerichtet und einige Tage in die Beize gelegt, alsdann rein abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit einem Stückchen Butter, vier Loth verschnittenem Speck, einigen verschnittenen Zwiebeln, einer verschnittenen gelben Rübe und einigen Lorbeerblättern in eine passende Bratpfanne eingelegt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und einigen zerdrückten Wachholderbeeren bestreut, und im Ofen unter öfterem Begießen mit seinem Safte eine Stunde langsam gebraten, während welcher Zeit man einen Schöpflöffel Beize daran gießt. Vor dem Anrichten wird das Fett von der Sauce abgenommen, nach Belieben vier Eßlöffel saurer Rahm über den Hasen gegossen, dieser noch eine Viertelstunde damit gebraten, und nun die Sauce durch ein Sieb gegossen und extra zu dem Hasen servirt.

Anmerkung. Bei allem gebeizten Wildpret muß darauf geachtet werden, daß man es nicht mehr zu stark einwürzt, weil in der Beize schon Gewürz enthalten.

910. Gebratener Rehziemer.

Der Ziemer wird einige Tage in die Beize gelegt, dann abgehäutet, auf beiden Seiten fein überspickt, mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt, mit den Zuthaten der vorigen Nummer in eine passende Brat-

pfanne eingesetzt, im Ofen unter öfterem Begießen anderthalb Stunden gebraten, und unterdeß ein Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und etwas Beize daran gegossen. Der angerichtete Ziemer wird mit fein geschnittener Zitronenschale überstreut, und mit der zurückgebliebenen, abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce zu Tisch gegeben. — Soll er mit saurem Rahm gebraten werden, so begießt man ihn eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit vier Eßlöffel voll, wodurch er eine gelbe Kruste bekommt.

911. Gebratener Rehschlegel.

Er wird eben so bereitet wie der Ziemer (siehe vorige Nummer), nur mit dem Unterschied, daß er eine halbe Stunde länger zum Braten braucht.

Anmerkung. Das junge Reh sowie der junge Hase können nach Belieben auch nicht in die Beize gelegt werden: man nimmt alsdann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig, und verwendet gleichfalls vier Eßlöffel sauren Rahm dazu.

912. Gebratener Rehschlegel mit brauner Sauce.

Man bratet den Rehschlegel ganz wie vorigen. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Zucker in gutem Fett gelbbraun geröstet, dann drei Eßlöffel Brodmehl und ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel darein gethan, und dieß so lange damit geröstet, bis das Mehl dunkelbraun und die Zwiebel gelb sind. Nun rührt man es mit einem Schöpflöffel Beize, einem Glas gutem alten Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke ab, würzt es mit zwei Lorbeerblättern, vier Nelken, Pfeffer, einem Stengelchen Zimmt, Zitronenschale und einem Eßlöffel Zucker, und läßt jetzt die Sauce so lange langsam kochen, bis der Schlegel weich ist. Dieser wird sodann auf die bestimmte Platte angerichtet und warm gestellt, die Sauce mit der zurückgebliebenen Bratenbrühe vereinigt, nachdem

sie einigemal aufgekocht hat abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Schlegel zu Tisch gegeben.

913. Gebratener Hirschziemer.

Unterliegt ganz derselben Behandlung wie Nr. 910, nur braucht er zwei bis zwei und eine halbe Stunde zum Fertigwerden.

914. Gebratener Hirschziemer mit einer Kruste.

Der gebeizte, abgehäutete Ziemer wird mit grob geschnittenem Speck gespickt, dann mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt, nebst zwei Lorbeerblättern, einer halben gelben Rübe, zwei großen verschnittenen Zwiebeln, einem Stück Butter und vier Loth verschnittenem Speck in eine passende Bratkachel gelegt, und hierin unter abwechselndem Zugießen von Fleischbrühe und Beize im Ofen während öfterem Begießen weich gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden acht Eßlöffel geriebenes Weißbrod, vier Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Zimmt, eben so viel Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken untereinander gemengt, und hiervon ein Theil über den ganzen Ziemer gestreut, so daß derselbe gleichsam damit überzogen aussieht. Dieß beträufelt man mit zerlassener Butter, und bringt dann den Ziemer einige Zeit in den Ofen, wo er wieder mit Butter beträufelt und mit der andern Hälfte des mit Gewürz vermischten Brodes bestreut wird. Er wird nun noch so lange gebraten, bis die Kruste gelb ist, sodann auf die bestimmte Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und nebst einer Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 255, 256) mit dem Ziemer aufgestellt.

915. Fricandeau vom Hirsch.

Vom Hirschschlegel werden passende Stücke geschnitten,

solche zwei Tage in die Beize (siehe Einbeizung) gelegt, hierauf mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feinem Speck gespickt, und nebst einer verschnittenen Zwiebel, gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken, etwas verschnittenem Speck und einem Stückchen Butter in ein Kastrol gebracht, wo man sie zugedeckt gelb anbraten läßt. Dann wird ein halber Schöpflöffel Beize und vier Eßlöffel saurer Rahm daran gegossen, das Fricandeau darin vollends weich gedämpft, alsdann angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darüber gegossen.

916. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das von den gröbsten Beinen befreite Schwarzwildpret, sei es vom Rücken oder Schlegel, wird, wenn es noch jung ist, zwölf Stunden, das stärkere und ältere hingegen drei bis vier Tage eingebeizt (siehe Einbeizung). Es wird dann mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, Lorbeerblättern und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingewürzt, die Schwarte (Haut) kreuzweis zwei Finger breit voneinander überschnitten, damit das Wildpret bei Tisch leichter zu transchiren ist, und letzteres hierauf mit zerschnittenen Zwiebeln und etwas Beize und Fleischbrühe oder Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei bis drei Stunden langsam gebraten. Man richtet solches nun auf die gehörige Platte an, überstreut es mit fein geschnittener Zitronenschale, gießt die zurückgebliebene, abgefettete Sauce durch's Sieb in eine Saucière, und servirt solche nebst einer Hagebuttensauce (Nr. 254) extra mit dem Braten.

917. Gebratenes Schweinfleisch.

Man kann jedes Stück vom Schwein braten, und nach Belieben zuvor die gröbsten Beine davon auslösen. Nachdem es mit Salz und Pfeffer eingerieben und nebst

verschnittenen Zwiebeln und gelber Rübe in eine Bratpfanne gebracht ist, wird ein Schöpflöffel Wasser daran gegossen, das Stück im Ofen unter öfterem Begießen weich gebraten, dann auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese durch's Sieb geschüttet, und mit dem Braten extra zu Tisch gegeben. — Wird das Schweinfleisch mit der Schwarte gebraten, so muß diese wie bei dem Wildschwein (siehe vorige Nummer) in zwei Finger breiten Zwischenräumen kreuzweis eingeschnitten werden, und es ist beim Braten zu beobachten, daß sie rösch bleibt.

918. Gebeizter Schweinbraten.

Das zum Braten bestimmte Stück Schweinfleisch wird vier und zwanzig Stunden in die Beize gelegt, dann mit Zugießen theils von der Beize, theils von Wasser ganz auf dieselbe Weise gebraten, wie das vorhergehende. Nach Belieben streue man während dem Braten einen halben Eßlöffel Kümmel darüber. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kann dieser Braten auch mit geriebenem Weißbrod überstreut und dieses mit dem Bratenfett beträufelt werden; sobald diese Kruste gelb geworden, richtet man dann an. — Es wird hierzu gerne nebst der eigenen Sauce eine Obstsauce servirt.

919. Englischer Braten.

Anderthalb Pfund Schweinfleisch und ein halb Pfund Rindfleisch werden mit der Schale einer halben Zitrone und einigen Schalotten fein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, und vier Eßlöffel geriebenes Milchbrod nebst Salz, Pfeffer, Nelken und drei Eiern dazu gegeben. Diese Masse mengt man gut untereinander, und formirt daraus einen Wecken, welchen man mit geschnittenem

Speck hin und wieder besteckt, und alsdann in eine Bratpfanne einlegt. Es wird nun ein Schöpflöffel Fleischbrühe darunter gegeben, der Wecken im Bratrohr eine gute Stunde schön gelb gebraten, während dieser Zeit etwas Wasser nachgegossen und der Braten einigemal mit der eigenen Sauce beträufelt, letzterer hierauf auf eine warme Platte angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce extra dazu servirt. — Ist auch kalt ein gutes Gericht.

920. Warmer Schinken mit einer Kruste.

Ein mit Kräutern eingepökelter, geräucherter Schinken wird zwei Tage in Wasser eingeweicht, dann in leichtem Salzwasser mit Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeer- und zwei Salbeiblättern, einem verschnittenen Selleriekopf, einer Petersilienwurzel, gelben Rübe und zwei Bouteillen altem Wein auf's Feuer gesetzt, und ganz langsam gekocht. Ist es ein kleiner Schinken, so braucht er zwei bis drei Stunden zum Fertigwerden, ein großer braucht drei bis vier Stunden. Wenn er durchaus weich ist (welches man daran sieht, daß die Haut (Schwarte) von der Seite leicht losgeht und daß man mit einem spitzigen Hölzchen leicht hineinstechen kann), wird er herausgenommen, nachdem die Haut abgezogen und rein abgeschnitten ist mit geriebenem Weißbrod bestreut, dann mit zerlassener Butter beträufelt, etwas von dem Absud darunter gegeben, und in eine Bratpfanne gelegt, wo man die Kruste noch gelb werden läßt. Er wird nun auf eine große Platte angerichtet, das Knie, woran man ihn hält, mit weißem Papier eingebunden, der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt, und mit warmem Meerrettig und einer andern beliebigen pikanten Sauce, auch öfters mit Sauerkraut, zu Tisch gegeben.

921. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei Wochen alt abgeschlachtet, und muß, wenn es gut sein soll, noch an dem nämlichen Tage gebraten werden. Nachdem es abgestochen ist, was durch einen Stich am Hals durch die Brust in das Herz geschieht, wird solches, wenn es ausgeblutet hat, noch warm mit fein gestoßenem Pech bestreut und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und hierauf sogleich mit der Hand gegen die Borsten gefahren, welche augenblicklich abgehen. Nun wird es aufgemacht, ausgenommen, und am Kopfe aufgehangen, auf daß alle Flüssigkeit abtropfe. Ist es durchaus trocken, so reibt man es inwendig mit Salz ein, legt einige Salbeiblätter und zwei ganze Kreuzerbrode darein, damit der Leib beim Braten nicht so leicht zusammenfalle, und näht es dann zu. Die Vorderfüße werden unter die Brust, die hintern aber unter sich selbst gebogen, und mit dünnen Spießchen in dieser Lage erhalten. Man legt es jetzt in eine passende Bratpfanne auf zwei Stückchen Holz, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt, und bratet es im Bratofen langsam anderthalb bis zwei Stunden. Da eine gelbbraune rösche Haut für das Beste am Spanferkel gehalten wird, so muß es, ehe es in die Pfanne kommt, mit einem Tuch gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden. Im Falle auf der Haut sich Blasen zeigen, muß man sogleich mit einem Hölzchen darein stechen. Sobald es fertig gebraten ist, macht man hinter dem Kopfe einen Einschnitt, um den Dampf herauszulassen, richtet es dann auf eine große Platte an, und belegt den Rand der letztern mit abgezupfter Petersilie. Es wird mit verschnittenen Zitronen und einer Pfeffer-

oder andern scharfen Sauce, auch häufig mit Sauerkraut servirt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Gewöhnlich wird das Spanferkel schon vom Metzger roh hergerichtet.

922. Gebratener Hammelschlegel (Schafschlegel).

Er soll von einem jungen Thier und ein paar Tage abgelegen sein. Nachdem derselbe geklopft und mit Salz, Pfeffer und einem verriebenen Gliedchen Knoblauch eingewürzt ist, wird er mit zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratpfanne gelegt, zwei Schöpflöffel Wasser daran gegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Ist er angerichtet, so wird die Sauce etwas abgefettet, dann durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

923. Gebratener Hammelschlegel auf andere Art.

Wenn der Schlegel mit Salz und Pfeffer eingewürzt ist, wird er mit kleinen Knoblauchzehen, wovon jede in ein halbes Salbeiblättchen gewickelt ist, auf beiden Seiten vermittelst eines spitzigen Messers gespickt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei vorigem.

924. Gebratener Hammelschlegel mit Kartoffeln.

Wird ganz nach Nr. 922 hergerichtet und gebraten. Wenn er völlig weich ist, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden roh abgeschälte, rund gedrehte Kartoffeln damit in der Sauce gebraten, und solche während dieser Zeit mit dem Backschäufelchen umgekehrt und öfters begossen. Der Braten muß beim Anrichten auf eine heiße Platte kommen, die Kartoffeln werden dann im Kranz darum gelegt, und das Ganze mit der durch's Sieb gegossenen, etwas abgefetteten Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch jedes beliebige andere Stück Hammelfleisch braten.

925. Gebeizter gespickter Hammelschlegel.

Nachdem der Schlegel mürbe geklopft ist, wird er zwei bis drei Tage in die Beize (siehe Einbeizung) gelegt, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst verschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Salbeiblättern, etwas verschnittenem Speck, einem Gliedchen verriebenem Knoblauch und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beize und Wasser daran gegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Man richtet ihn nun auf die Platte an, und servirt ihn mit der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce, an welche nach Belieben zuvor einige Eßlöffel saurer Rahm gerührt werden können.

926. Lamm- oder Gitzenbraten. Lämmerner Hase.

Man richtet ein junges Lamm oder Gitzen nach Nummer 571 her, würzt solches mit Salz, Pfeffer und einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch ein, legt es mit einem Stückchen Butter und verschnittener Zwiebel und gelber Rübe in eine Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, und bratet es unter öfterem Begießen langsam gelb und weich. Der Braten wird nun auf eine warme Platte angerichtet, und die durch's Sieb gegossene Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben. — Kann auch gebeizt, gespickt und ganz wie der gebratene Hase (Nr. 909) bereitet werden.

927. Gebratenes Kalbfleisch.

Ein beliebiges Stück Kalbfleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem eine verschnittene Zwiebel und ein Stückchen Butter oder gutes Fett beigefügt ist, läßt man es im Ofen gelb anbraten, gießt dann etwas Wasser daran, und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen mit seiner Sauce schön

gelb und weich. Die Sauce wird durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Kann man auch auf diese Art in der Pfanne oder im Kastrol braten.

928. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (siehe Ausbeinen) oder schon ausgebeint vom Metzger genommen, und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zu einer mittelgroßen Brust werden nun zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, hernach fest ausgedrückt und in sechs Loth frischer Butter auf dem Feuer ein wenig abgedämpft und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten vier Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilie darein gerührt, diese Masse in die untergriffene Brust eingefüllt, und letztere mit Bindfaden zugenäht. Nun legt man sie auf eine in Scheiben verschnittene Zwiebel in eine passende Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter darüber, läßt die Brust gelb anbraten, gießt dann einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, und bratet sie unter häufigem Begießen gelb und weich, worauf sie herausgenommen, vom Bindfaden befreit und angerichtet wird. Die Sauce wird durchgegossen, und besonders damit aufgestellt.

929. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur kommt unter die Fülle ein halb Pfund übriggebliebenes, mit einer halben Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegtes Fleisch.

930. Kalbsbrust mit süßer Fülle.

Bereitet man gleichfalls nach Nummer 928, nur gibt man unter die Fülle zwei Loth große und eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren, einen halben Kaffeelöffel Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker, und läßt dafür Mus-

katnuß und Schnittlauch oder Petersilie weg, auch wird die Brust etwas weniger gesalzen.

931. Gespickter Kalbsnierenbraten.

Die daran befindlichen größern Rippen werden ausgelöst, der obere fleischige Theil abgehäutet und mit fein geschnittenem Speck in zwei bis drei Reihen gespickt, der Braten dann von innen mit Salz, Pfeffer und fein gewiegter Petersilie überstreut, an dem fleischigen Lappen zusammengerollt, und mit Bindfaden leicht umwunden. So hergerichtet legt man ihn nebst einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe und einem Stück Butter oder gutem Fett in eine Bratkachel ein, bestreut ihn von oben mit Salz, läßt ihn im Ofen gelb anbraten, gibt dann etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und bratet ihn unter öfterem Begießen weich und schön gelb. Beim Anrichten wird der Bindfaden davon entfernt, die Sauce abgefettet, durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

932. Gebratener Kalbsschlegel (Stotzen, Keule).

Man haut an dem Schlegel das Rohrbein so weit ab, daß es noch eine Handbreit über das Fleisch geht, und auf diese Art noch gut zu halten ist. Er wird nun geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit feinem Speck schön gespickt, dann nebst einem Stück Butter, vier Loth verschnittenem Speck, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer eben so verschnittenen gelben Rübe, einem Lorbeerblatt und einem halben Sellerieкopf in eine Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hierauf ein Glas Wein und etwas Wasser daran gegossen, und der Schlegel unter öfterem Begießen mit seiner Sauce zwei Stunden langsam gebraten. Gewöhnlich bedeckt man ihn währenddem mit butterbestrichenem Papier, welches man

erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnimmt, damit derselbe eine schöne Farbe bekomme. Zuletzt wird in die Sauce ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, solche mit Fleischbrühe verdünnt und noch damit aufgekocht, dann durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

933. Gefüllter Kalbsschlegel.

Der Schlegel wird ausgebeint (siehe Ausbeinen), auseinandergelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem halb Pfund Kalbfleischfarce (siehe diese), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt worden, gefüllt, dann zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden, an der obern Seite zugenäht, nun etwas abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, und wie voriger gebraten.

934. Gefüllter Kalbsschlegel auf andere Art.

Der Schlegel wird wie voriger hergerichtet, unterdeß ein Viertelpfund Nierenfett mit etwas Petersilie, Zitronenschale und einer Zwiebel fein gewiegt, vier Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone und acht Eßlöffel Semmelmehl darunter gerührt, der Schlegel damit gefüllt, fest zugenäht, mit Bindfaden umbunden, dann in eine Bratpfanne eingelegt, ein Stückchen Butter und etwas Wasser dazu gegeben, und unter öfterem Begießen fertig gebraten. Nun wird eine weiße Einmachsauce (Nr. 209) bereitet, diese, wenn der Kalbsschlegel angerichtet und aufgebunden ist, mit der Bratensauce einmal aufgekocht, sodann unter den Braten gegossen, und letzterer zu Tisch gegeben.

935. Gebeizter Kalbsbraten.

Jedes beliebige Stück Kalbfleisch kann man hierzu verwenden. Dasselbe wird über Nacht in die Beize (siehe

Einbeizung) gelegt, alsdann mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Stück Butter, etwas verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und zwei Lorbeerblättern im Ofen gelb angebraten, hierauf etwas Beize und Wasser daran gegossen, und das Stück nun unter öfterem Begießen gelb und weich gebraten. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, gießt diese dann durch's Sieb, und gibt sie mit dem Braten zu Tisch.

936. Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, durch die Mitte gespalten, auseinandergelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Kalbfleischfarce (siehe diese), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, halbfingerdick überstrichen, dann fest zusammengerollt, zugenäht, mit Bindfaden umwunden, und die Roulade ganz nach Nr. 932 gebraten.

937. Kleine Kalbsrouladen.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel handgroße, halbfingerdicke Stückchen ab, klopft solche, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Nun werden vier Eßlöffel geriebenes Weißbrod, ein halber Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale und drei Loth fein gewiegter Speck mit einem Ei angerührt, mit dieser Farce die Stückchen überstrichen, dann jedes zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden, und mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, worin man sie im Ofen oder auf dem Herd gelb anbraten läßt, hernach ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran gießt, und die Rouladen mehr weich dämpft, als bratet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein halber Kochlöffel Mehl daran gestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, sodann die

Sauce durch's Sieb getrieben, und über die Rouladen angerichtet. — Sie können als selbstständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüse gegeben werden, in letzterm Fall bleibt dann die Sauce fort.

Würste.

938. Netzwürste.

Zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und dreiviertel Pfund Speck werden zusammen fein gehackt, unterdeß vier Semmeln (Kreuzerbrode) in Milch geweicht, diese, nachdem sie gehörig weich sind, fest ausgedrückt und nebst einer Handvoll Mehl, Salz, Pfeffer, Nelken und einem Kaffeelöffel gewiegter Zitrone zu dem gehackten Fleisch gebracht, und das Ganze mit einem Schoppen Milch und sechs Eiern gut untereinander gemengt. Es wird dann wurstartig in Netze eingewickelt, mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne eingelegt, und mit einem Stückchen Butter und etwas Wasser im Ofen unter öfterem Begießen gebraten. Nach dem Anrichten wird der Bindfaden abgenommen, und die abgefettete Sauce damit zu Tisch gegeben.

939. Schweinene Bratwürstchen.

Von einem jungen Schwein nimmt man drei Pfund Fleisch mit dem Speck, klopft es gut, und verwiegt es sodann fein. Während dem Wiegen muß man es salzen und mit etwas kaltem Wasser besprengen, damit das Brät nicht kurz werde, hierauf nimmt man es in eine Schüssel, gibt zwei Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale, einen Kaffeelöffel Pfeffer, eben so viel geriebene Muskatnuß, zwei Eier und zwei Eßlöffel Mehl dazu, rührt die Masse

mit einem bis anderthalb Schoppen Wasser gut ab, und füllt sie nun vermittelst einer Wurstspritze oder in deren Ermangelung mit einer Backspritze, welche ein dem Darm ähnliches Röhrchen hat, in kleine Schafsdärme ein, wobei der Darm auf das Röhrchen geschoben wird. Gewöhnlich bratet man die Würstchen dann auf dem Roste.

940. Schweinene Bratwürstchen auf französische Art.

Werden wie vorhergehende bereitet und beendet, nur nimmt man zu dem angegebenen Wasser ein halbes Gläschen guten alten Wein.

941. Fischwürste.

Hierzu wird anderthalb Pfund Fischfarce (siehe diese) verwendet, und nach Nr. 939 in kleine Schafsdärme eingefüllt, welche man in Absätzen von einer Viertelelle unterbindet. Die Würste werden nun in lauwarmer, mit Wasser vermischter Milch auf's Feuer gesetzt, sobald sie in die Höhe kommen herausgenommen, abgetrocknet, und auf dick mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste bei ganz schwacher Glut nur leicht gelb gebraten. — Oefters bratet man sie auch in der Pfanne mit etwas Schmalz, ohne daß sie vorher in Milch und Wasser verwällt wurden. — Besser werden sie, wenn unter die Fischfarce vier Loth fein gewiegter Speck kommen.

942. Krebswürste.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur wird statt Fischfarce Krebsfarce (siehe diese) verwendet.

943. Hühnerwürste.

Diese werden ganz nach Nr. 941 bereitet und beendet, nur nimmt man statt Fischfarce anderthalb Pfund

Hühnerfarce (siehe diese), und gibt darunter vier Loth fein gewiegten Speck.

944. Kalbsmilchleinwürste.

Die Kalbsmilchleinfarce (siehe diese), unter welche man vier Loth fein gewiegten Speck mengt, wird, wie bei Nr. 941 angegeben ist, in kleine Schafsdärme eingefüllt, und die Würste nach jener Nummer beendet.

Anmerkung. Diese, sowie die Hühnerwürste (Nr. 943), gibt man gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen; als selbstständiges Gericht werden sie mit verschnittenen Zitronen servirt.

945. Leberwürste.

Hierzu nimmt man Leber, Milz, Lunge, Herz, Nieren, ein Stück Hals, die Füße und den Kopf vom Schwein, sowie eine Kalbsleber, kocht dieß zusammen weich (wobei hauptsächlich die beiden Lebern zu beachten sind, da diese nach einmaligem Ueberkochen sogleich herauskommen müssen), und nimmt dann alle Knochen heraus, worauf das Ganze noch warm fein gewiegt oder gehackt wird. Sollte die Masse während dem Wiegen gänzlich erkalten, so wird etwas heiße Fleischbrühe daran gegossen. Nun dämpft man fein geschnittene Zwiebeln gut in einem Stückchen Butter, mengt solche nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas gestoßenen Lorbeerblättern, fein gewiegter Zitronenschale und ein wenig Majoran unter das Gewiegte, welches in der Dicke eines stark dicken Muses sein soll und im Fall zu großer Festigkeit mit heißer Fleischbrühe etwas verdünnt wird, füllt dieß dann in Schweinsdärme ein, unterbindet es in beliebiger Größe, und setzt die Würste sodann in lauwarmem Wasser auf's Feuer. Wenn sie in die Höhe kommen, wird mit einem spitzigen Hölzchen darein gestochen: ist die herausspritzende Brühe klar, so sind sie

fertig, bei röthlichem Aussehen der Brühe müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Hierauf nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, und bratet sie in heißem Schmalz schnell auf beiden Seiten.

946. Blutwürste.

Wenn das Schwein gestochen wird, fängt man das Blut unter beständigem Rühren auf. Zu den Blutwürsten nimmt man dann drei Theile durchgesiebtes Blut und einen Theil halb Milch und halb Fleischbrühe, und rührt darunter fein geschnittene, in gutem Schweinfett weich gedämpfte Zwiebeln, nebst Neugewürz, Salz, Pfeffer, fein gestoßenem Majoran und in feine Würfel geschnittenem Speck. Zur Probe wird etwas davon in einer kleinen Pfanne auf's Feuer gesetzt, wo es im richtigen Falle sofort gerinnen muß. Diese Masse wird nun in Schweinsdärme nicht zu voll eingefüllt, weil sie sonst gerne aufspringen, in beliebiger Größe unterbunden, die Würste wie vorige in lauwarmem Wasser auf's Feuer gesetzt, und gleich jenen beendet.

947. Blutwürste mit Meerrettig.

Obige Blutwürste werden in gutem Fett nebst einer verschnittenen Zwiebel von beiden Seiten gelb geröstet, dann mit einigen Eßlöffeln geriebenem oder geschabtem Meerrettig bedeckt, und sogleich zu Tisch gegeben.

948. Ipersiller Würste.

Zwei Pfund etwa acht Tage zuvor mit einem Eßlöffel Salpeter und einer kleinen Handvoll Salz eingesalzenes Ochsenfleisch werden fein gehackt oder gewiegt, zwei Pfund Kalbsfleisch vom Schlegel ebenfalls fein gehackt, und dann etwas weniger fein zwei Pfund Schweinefleisch, welches ziemlich fett sein muß. Hierauf beint man sechs

in Wasser weich gekochte Kälberfüße aus, hackt sie ganz fein, mengt sodann ein Pfund fein geschnittenen Speck, einige fein gewiegte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Modegewürz oder Nelken unter das Fleisch, und hierunter zuletzt noch gut die Kälberfüße, sowie zwei Schoppen von dem noch lauwarmen Absud derselben. Diese Masse wird in gehörig weite Därme gefüllt, fest zugebunden, und die Würste eine Stunde gesotten, aber auf keinem starken Feuer, weil sie sonst gerne aufspringen. — Werden kalt gegeben. Man kann sie auch, nachdem sie gesotten sind, abtrocknen, und über Nacht in Rauch hängen.

949. Gansleberwürste.

Von drei schönen, großen Ganslebern wird die Hälfte in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte fein gewiegt. Unterdeß wird ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht, und mit zwei Pfund jungem Schweinfleisch, zwei Pfund geklopftem, in Stücke geschnittenen Kalbfleisch vom Schlegel und einem Pfund rein gewaschenen, leicht abgeschälten, verschnittenen, im Mörser fein gestoßenen Trüffeln ganz fein gewiegt, dann ein halb Pfund Schinken oder gekochte Pökelzunge in etwas feinere Würfel geschnitten als die Gansleber, und vier Eßlöffel fein gewiegte Schalotten und eben so viel Petersilie in einem Stückchen Butter abgedämpft. Mit Ausnahme der in Würfel geschnittenen Leber wird nun Alles in eine tiefe Schüssel genommen, Salz, zwei Kaffeelöffel weißer Pfeffer, eben so viel gestoßene Nelken, eine geriebene Muskatnuß, ein Kaffeelöffel Neugewürz und gleichviel gestoßener Thymian dazu gethan, und hierauf mit drei Eiern und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe verdünnt und stark abgerührt. Nachdem zuletzt noch die in Würfel geschnittene Leber darunter gemengt ist, füllt man die Masse

durch einen Wurfttrichter oder eine Spritze in weite Rindsdärme ein, unterbindet die Würste in der Länge einer halben Elle, setzt sie in lauwarmem Wasser auf's Feuer, und läßt sie hier in die Höhe kommen, aber nicht kochen. Nun wird mit einem spitzigen Hölzchen in eine derselben gestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig, im andern Fall müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Sie werden alsdann herausgenommen, abgetrocknet, einige Tage in kalten Rauch gehängt, und hierauf in Papier eingewickelt aufbewahrt.

Salate.

950. Kopfsalat.

Die Köpfe werden von den groben äußern Blättern befreit, die innern gelben Blätter in der Mitte gespalten, die Herzchen in vier oder, wenn sie klein sind, in zwei Theile zerschnitten, der Salat dann durch mehrere Wasser gewaschen, in einen Seiher zum Ablaufen gebracht, hierauf mit Salz überstreut, Essig und Oel daran gegossen, und gut untereinander gemengt sogleich zu Tisch gegeben. — Wird gewöhnlich mit hartgekochten, länglich verschnittenen Eiern zierlich belegt, und sieht sehr schön, wenn er mit klein gehackter saurer Fleischsulz überstreut ist.

951. Kopfsalat auf andere Art.

Wenn der Salat wie voriger hergerichtet, gewaschen und abgelaufen ist, werden zwei hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, dann mit zwei Eßlöffel französischem Senf, vier Eßlöffel Essig und eben so viel feinem Oel, Salz und

weißem Pfeffer angerührt, und mit dieser Sauce der Salat angemacht.

952. Specksalat.

Hierzu wird immer der geringere Kopfsalat verwendet, dieser nach Nr. 950 hergerichtet, gewaschen und zum Ablaufen gestellt. Unterdeß setzt man vier bis sechs Loth klein würflig geschnittenen Speck in einer kleinen Pfanne auf's Feuer, läßt ihn gelb werden, gießt dann einen halben Schoppen Essig darein, und läßt es zusammen aufkochen. Man streut nun Salz und Pfeffer über den Salat, gießt Speck und Essig kochend heiß darüber, und mengt ihn gut untereinander.

953. Endiviensalat.

Die Endivien werden von den äußern grünen Blättern gereinigt, die innern gelben Blätter klein länglich geschnitten, gewaschen, und nun eine Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie die Bitterkeit verlieren. Nachdem sie in einem Durchschlag abgelaufen sind, wird der Salat mit Salz, Essig und Oel angemacht, und auch öfters etwas Zucker darunter gemengt.

954. Brunnenkressesalat.

Die Brunnenkresse wird von den gröbsten Stielen befreit, gewaschen, abgetropft, und der Salat nach voriger Nummer angemacht.

955. Krautsalat.

Man befreit feste Weißkrautköpfe von den äußern Blättern, löst von den gelben Blättern die größten Rippen aus, schneidet die Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, Essig und Oel an.

956. Warmer Krautsalat.

Das wie voriges geschnittene Kraut wird mit Salz überstreut, mit kochendem Wasser übergossen, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und das Kraut, nachdem es gut abgelaufen ist, mit fein geschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel angemacht.

957. Krautsalat mit Speck.

Das Weißkraut wird nach Nr. 955 geschnitten, und der Salat dann wie in Nr. 952 angegeben beendet.

958. Spargelsalat.

959. Blumenkohlsalat.

Die geschabten, rein gewaschenen Spargeln werden in kleine Büschelchen gebunden, unten etwas abgeschnitten, in kochendem Salzwasser weich gekocht, dann sorgfältig herausgehoben, damit die Köpfe nicht abfallen, auf eine Platte angerichtet, und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. Den Blumenkohl kocht man, wenn er nach Nr. 315 gereinigt ist, in kochendem Salzwasser weich, und servirt ihn wie die Spargeln. — Beide Salate können, wenn sie auf die Platte angerichtet sind, mit einer Sauce, welche aus zwei hartgekochten, zerdrückten, mit vier Eßlöffel Essig, vier Eßlöffel Oel, zwei Eßlöffel französischem Senf, Salz und weißem Pfeffer untereinander gerührten Eigelb besteht, übergossen werden.

960. Salat von grünen Bohnen.

Hierzu nimmt man zarte, kernlose Bohnen. Da sich von solchen die Fäden nicht ziehen lassen, so schneide man an deren Stelle dünne Schelfen herab, die Bohnen selbst aber fein länglich. Sie werden dann in vielem kochenden Salzwasser schnell weich gekocht, darin bis zu einigem

Erkalten gelassen, nun in einen Durchschlag gebracht, wenn sie abgelaufen und noch etwas lauwarm sind mit ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel untereinander gemengt, und sogleich zu Tisch gegeben. — Dieser Salat wird an Fasttagen gewöhnlich mit länglich verschnittenen, hartgekochten Eiern oder mit verschnittenen Sardellen belegt.

961. Salat von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden den Tag vor dem Gebrauch in kaltes Wasser geweicht, am folgenden Tag mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, gesalzen, und langsam weich gekocht. Dann läßt man sie im gleichen Wasser erkalten, und verfährt im Uebrigen genau nach voriger Nummer. — An Fasttagen werden öfters klein würflig geschnittene Häringe hierunter gemengt.

962. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet sie in ganz feine Blättchen, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander, und gibt sie sogleich zu Tisch.

963. Gurkensalat auf andere Art.

Nachdem die Gurken abgeschält und in feine Blättchen geschnitten sind, werden sie mit dem gehörigen Salz überstreut, untereinander gemacht, und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann drückt man sie fest aus, gibt Essig, Oel und etwas Pfeffer dazu, macht sie gut untereinander, und bringt sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

964. Selleriesalat.

Die Sellerie werden in Salzwasser fernig weich gekocht, dann abgeschält, in Scheiben geschnitten, ein wenig Salz und Pfeffer darüber gestreut, und mit Essig und Oel gut untereinander gemacht.

965. Radieschensalat.

Die in feine Blättchen geschnittenen Radießchen (Monatrettige) mengt man nebst einem Theil rein gewaschener, gut abgelaufener Kresse mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander.

966. Rettigsalat.

Die rein gewaschenen Rettige werden abgeschabt, in feine Blätter geschnitten, diese mit Salz überstreut untereinander gemengt und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann fest ausgedrückt, und der Salat nach Nummer 962 beendet.

967. Geriebener Rettigsalat.

Nachdem alles Schwarze rein abgeschabt ist, werden die Rettige am Reibeisen gerieben, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel untereinander gemengt.

968. Salat von rothen Rüben.

Die in Salzwasser weich gekochten rothen Rüben werden abgeschält, in Blätter geschnitten, sogleich warm mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel darüber gegossen, und untereinander gemacht.

969. Kartoffelsalat.

Man schäle frisch gekochte Kartoffeln schnell ab, schneide sie in Scheiben, gebe Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln daran, gieße Essig und Oel darüber, mache den Salat mit zwei Löffeln gut untereinander, und fülle ihn in die bestimmte Schüssel ein. — Sollte der Essig zu scharf sein, so gibt man einige Eßlöffel Wasser an den Salat.

970. Gestürzter Kartoffelsalat.

Gleichgroße Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält,

nach völligem Erkalten in gleichgroße Blättchen geschnitten oder mit einem Ausstecher zu Blättchen ausgestochen, und mit diesen der Boden und der Rand einer Auflaufform schneckenartig ausgelegt. Die übrigen Kartoffeln, bei denen es nicht so nothwendig, daß sie gleichgroß sind, werden wie voriger Salat angemacht, und damit dann die leere Mitte der Form sorgfältig ausgefüllt. Nun werden vier hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, mit vier Eßlöffel feinem Oel, zwei bis drei Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Pfeffer angerührt, ein Schoppen lauwarme, kaum noch laufende Fleischsulz dazu gerührt, und dieß jetzt so lange an einen kalten Ort gestellt, bis es anfängt zu sulzen oder dicklich zu werden, wo man es dann über die Kartoffeln gießt, diese noch so lange an einen kalten Ort bringt, bis die Sulz daran fest geworden ist, und alsdann den Salat auf die bestimmte Platte umstürzt.

971. Italienischer Salat.

Weich gekochte Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, sowie zwei abgeschälte Aepfel in feine Würfel, und Beides untereinander gemengt. Unterdeß rührt man zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb, zwei Eßlöffel französischen Senf, sechs Eßlöffel feines Oel, acht Eßlöffel Weinessig, Salz und Pfeffer gut untereinander, gießt solches über die Kartoffeln, füllt mit letztern die Salatschüssel über die Hälfte ein, stellt sie warm, damit der Salat nicht zu sehr erkalte, und verziert diesen nun auf folgende Art: Man legt zwei Eßlöffel klein würflig geschnittene Kartoffeln in den Essig von rothen Rüben, was sie rosa färbt, verwiegt rothe Rüben fein, eben so zwei hartgekochte Eigelb, deßgleichen das Weiße der Eier, schneidet vier Loth ausgegrätete Sardellen oder einen halben

ausgegräteten Häring in feine Würfel, sowie von Petersilie, Schnittlauch oder jedem beliebigen grünen Salat fein zwei Eßlöffel voll, und verwendet auch zwei Eßlöffel Kapern dazu. Sind diese Dinge, jedes für sich, hergerichtet, so wird davon auf dem in der Schüssel befindlichen Salat in geschmackvollem Wechsel der Farben ein Stern zusammengestellt, der am Rande breit ist, und gegen die Mitte sich zuspitzt. Ist der Salat auf diese Art ganz bedeckt, so wird in einer Kaffeetasse etwas Essig, Oel und ein wenig Salz gut verrührt, und dieß mit einem Eßlöffel sehr behutsam, damit keine Farbe in die andere komme, darüber gegossen. (Siehe Abbildung.)

972. Italienischer Salat auf andere Art.

Wird ganz wie vorhergehender hergerichtet, nur werden aus den verschiedenen Zuthaten, statt eines Sterns, geschmackvoll nach den Farben geordnete Kränzchen ineinander gesetzt. (Siehe Abbildung.)

973. Fischsalat.

Ein drei Pfund schwerer Karpfen wird ausgenommen, geputzt, in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Brett herausgelegt, sorgfältig ausgegrätet und in kleinere Stückchen getheilt, nun ein Häring geputzt, ausgegrätet und in fein längliche kleine Streifchen geschnitten, ferner vier Eier hart gekocht, das Gelbe bei Seite gelegt und aus dem Weißen ebenfalls Streifchen geschnitten, und zuletzt noch zwei kleine oder eine große Bricke oder eine Anguillote mit dem Messer abgeschabt und in kleine Scheibchen geschnitten. Dieß alles bringt man nebst zwei Eßlöffel Kapern, zwei Eßlöffel in Scheibchen geschnittenen kleinen Essiggurken und einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel in eine Salatschüssel, nimmt sodann zwei von den bei Seite gelegten

Eigelb, zerdrückt solche fein, macht sie mit einem Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, sechs Eßlöffel Estragon oder gewöhnlichem Weinessig, Pfeffer und Salz gut untereinander, und übergießt damit das in der Salatschüssel Hergerichtete, worauf das Ganze leicht zusammen vermischt wird. Die noch übrigen zwei Eigelb werden nun in ein über den Salat gehaltenes Sieb genommen und mit dem Rücken eines Kochlöffels oder mit einem Erbsendrücker durchgedrückt, so daß der ganze Salat davon bedeckt ist, alsdann gesottene rothe Rüben in ganz feine Streifchen geschnitten, aus diesen längliche Vierecke über dem Salat gebildet, und da, wo die Streifchen zusammenstoßen, eine Kaper, in die Mitte der Vierecke aber eine Olive gelegt. (Siehe Abbildung.)

974. Fischsalat auf andere Art.

Bereitet man ganz wie vorigen zu, und drückt ebenfalls zwei Eigelb durch ein Sieb darüber. Dann werden rothe Rüben wie oben geschnitten, eben so hartgekochtes Eiweiß, und damit nun abwechselnd die Vierecke ausgelegt, so daß immer eines weiß, das andere rosa ist. An die Stelle der Kapern kommen eingemachte Stachelbeeren, und in die Mitte jedes Vierecks eine eingemachte Kirsche.

975. Häringssalat.

Man klopfe den Häring, ziehe die Haut herunter, und schneide den Kopf ab, dann fasse man ihn an den untern Schwanzflossen, und schwinge ihn dreimal gegen sich. Auf diese Weise wird er sich von unten nach oben hinaus schlitzen lassen, und der Rückgrat leicht zu lösen sein. Nun schneide man den Häring in feine Würfel, und mache ihn mit Pfeffer, Essig, Oel und einem halben Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel an. — Sehr gern

werden unter diesen Salat zwei abgeschälte und in kleine Würfel geschnittene Aepfel gemengt.

976. Sardellensalat.

Die Sardellen werden sauber geputzt, ausgegrätet, in längliche Stückchen geschnitten, und diese mit Pfeffer, Essig und Oel untereinander gemacht.

977. Schneckensalat.

Wenn die Schnecken nach Nr. 102 abgekocht, aus den Häuschen gezogen, gereinigt und gänzlich abgelaufen sind, werden sie in eine Salatschüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln bestreut, Essig und Oel daran gegossen, und untereinander gemischt.

978. Krebsschweifchensalat.

Die Krebse werden nach Nr. 689 abgekocht, sodann die Schweifchen ausgelöst, zu fünfzig Stück ein bis zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb mit einem Eßlöffel französischem Senf angerührt, und dieß nebst vier Eßlöffel Essig, besser Estragonessig, und eben so viel feinem Salatöl, Salz und etwas weißem Pfeffer darunter gemengt, worauf man sie sowohl als Gabelfrühstück, als auch als kleines Plättchen nach der Suppe geben kann.

979. Salat von Ochsenmaul.

Ochsenmaul und Ochsenfüße werden drei bis vier Stunden in Salzwasser weich gekocht, dann herausgenommen und ausgebeint, nach gänzlichem Erkalten fein nudelartig geschnitten, Salz und Pfeffer darüber gestreut, Essig und Oel daran gegossen, und gut untereinander gemischt. — Dieser Salat kann auch wie voriger mit Eigelb und Senf angemacht, und in beiden Fällen zugedeckt einige Tage aufbewahrt werden.

980. Fußsalat.

Vier weich gesottene, ausgebeinte Kalbsfüße werden mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale nicht ganz fein gewiegt, dann mit zwei Schoppen Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß eine halbe Viertelstunde gekocht, hierauf an einen kühlen Ort gestellt, wenn sie fest gesulzt sind aus dem Geschirr gestürzt, fein länglich geschnitten, und mit Essig, Oel und fein geschnittenen Zwiebeln untereinander gemengt.

981. Fleischsalat.

Von übriggebliebenem gesottenen oder gebratenen Fleisch werden kleine Würfel oder feine, nudelartige Streifchen geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und fein geschnittenen Zwiebeln untereinander gemengt. — Kann nach Belieben auch nach Nummer 978 mit Eigelb und Senf angemacht werden.

982. Polnischer Salat.

Uebriggebliebenes Fleisch, besonders Pökelfleisch, auch Wildpret, wird fein länglich oder klein würfelig geschnitten, eben so zwei große, abgeschälte Aepfel, und dieß mit zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb gut untereinander gemischt. In der Mitte des Salats wird nun ein Stern von länglich geschnittenen hartgekochten Eiern geordnet, in dessen Mitte Oliven kommen, und der Rand mit fingerbreit verschnittenen Bricken belegt.

983. Salat von Geflügel.

Von übriggebliebenem Geflügel wird das Fleisch von dem Gerippe abgelöst, dann abgehäutet, fein nudelartig geschnitten, mit wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, Essig und Oel daran gegossen, und gut untereinander

gemischt. Nun wird schöner Kopfsalat ebenfalls nudelartig geschnitten, rein gewaschen, nachdem er gut abgelaufen ist mit Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer angemacht, aufgehäuft in die Mitte der Salatschüssel angerichtet, sodann obiger Salat vom Geflügel im Kranz darum gezogen, und das Ganze sogleich zu Tisch gegeben. — Wird öfters mit sehr fein geschnittenem Estragon bestreut und mit kleinen Krebsschweifchen besetzt, und kann alsdann mit fein gehackter Sulz und verwiegtem Eigelb überstreut und verziert werden.

Anmerkung. Eine Hauptregel bei diesen feinern Salaten ist, ächten Weinessig und gutes Oel zu nehmen.

Compote.

984. Gesulztes Aepfelcompot.

Zehn bis zwölf große Borsdorfer Aepfel oder Reinetten werden abgeschält, in der Mitte gespalten, vom Kernhaus befreit, dann gewaschen, und in einem Kastrol mit zwei Schoppen Wasser, zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone langsam weich gekocht, wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zerfallen. Nun nimmt man sie sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus, und richtet sie pyramidenartig, alle auf die innere Seite gelegt, auf die bestimmte Schüssel oder Compotschale an. Den zurückgebliebenen Saft schüttet man durch's Sieb, kocht ihn hierauf mit vier Loth grob gestoßenem Zucker noch dicker ein, läßt ihn alsdann halb erkalten, so, daß er noch läuft, und gießt jetzt diese Sulz über die angerichteten Aepfel. Auf jeden der obern wird

eine eingemachte Johannisbeere oder eine gewaschene Rosine gesetzt. (Siehe Abbildung.)

985. Birnencompot.

Man schält zwanzig bis vierundzwanzig mittelgroße, gute Birnen, sticht die Butzen aus, stutzt die Stiele etwas, und wirft die Birnen sogleich in frisches Wasser. Sodann werden sie in kochendem Wasser und einem Glas weißem Wein mit dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und langsam weich gekocht, wobei sie jedoch ganz bleiben müssen. Hierauf richtet man sie pyramidenartig, mit den Stielen aufwärts, auf die bestimmte Schüssel an, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, gießt ihn, wenn er halb erkaltet ist, über die Birnen, und stellt diese nun zum Erkalten. (Siehe Abbildung.)

986. Birnencompot auf andere Art.

Hierzu verwendet man eine Sorte Birnen, welche durch längeres Kochen eine schöne rothe Farbe erhalten. Diese werden wie vorige bereitet, nur kommt keine Zitronenschale und statt weißen Weines rother dazu, und man hebt sie nicht eher heraus, bis der Saft daran dick eingekocht ist. Sodann werden sie wie vorige angerichtet, mit stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

987. Aprikosencompot.

Zwanzig bis vierundzwanzig noch etwas harte Aprikosen werden gespalten, ausgesteint, dann die Haut abgezogen, und die Früchte mit zwei Schoppen Wasser und dem nöthigen Zucker behutsam eine Viertelstunde langsam weich gekocht, so, daß sie ganz bleiben. Nun werden sie mit dem Schaumlöffel sorgfältig herausgehoben und in die bestimmte Schüssel zierlich angerichtet, der zu-

rückgebliebene Saft noch dicker eingekocht, und nach einigem Erkalten über die Aprikosen gegossen. — Bisweilen werden auch die Kerne gebrüht, abgeschält, und gröblich verschnitten über die Aprikosen gestreut.

988. Pfirsichcompot.

Wird ganz wie vorhergehendes bereitet, nur können die Kerne nicht dazu verwendet werden.

989. Zwetschgencompot.

Ungefähr vierzig schöne, reife, doch noch etwas feste Zwetschgen übergießt man mit kochendem Wasser, stellt sie eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite, und zieht dann rein die Haut davon ab; sind die Zwetschgen nicht vollständig reif, so muß man sie mit einem feinen, scharfen Messer abschälen. Unterdeß werden achtzehn Loth Zucker mit zwei Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt, nach Abschäumen die Zwetschgen einigemal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, der zurückgebliebene Saft noch dicker eingekocht, und über die Zwetschgen gegossen.

990. Pflaumencompot.

Dasselbe wird ganz nach vorhergehendem behandelt.

991. Kirschencompot.

Anderthalb Pfund hübsche Kirschen werden abgestielt und ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem umgebogenen Draht geschieht), und nun mit einem Gläschen Wasser, zehn Loth Zucker und einem Stück Zimmt auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde kochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Der zurückgebliebene Saft wird dicker eingekocht, und nach einigem Erkalten über die Kirschen gegossen.

992. Stachelbeercompot.

Ein Pfund von den Butzen und Stielen befreite Stachelbeeren werden mit zwölf Loth Zucker und einem Glas Wasser auf's Feuer gesetzt, einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, der zurückgebliebene Saft noch dicker eingekocht, und über die Stachelbeeren gegossen.

993. Himbeercompot.

Anderthalb Pfund ausgelesene Himbeeren werden mit zwölf Loth verstoßenem Zucker, worüber vier Eßlöffel Wasser gegossen wurden, einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft, zur gehörigen Dicke eingekocht, über die Himbeeren gegossen, und das Compot zum Erkalten gestellt.

994. Erdbeercompot.

Schöne ausgelesene Erdbeeren werden in die bestimmte Schüssel oder Compotschale gebracht, mit Zucker dick überstreut, ein Gläschen Wein daran gegossen, und eine Stunde so stehen gelassen. Vor dem Auftragen bestreut man sie dann mit fein gestoßenem Zimmt.

995. Orangencompot.

Sechs schöne, ausgekernte Orangen werden in zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, diese in die Compotschale gelegt, mit feinem Zucker überstreut, und an einen kalten Ort gestellt, nach einer halben Stunde dann wieder bestreut, und nach einer weitern halben Stunde nochmals. Sind die Orangen bitter, so müssen sie abgeschält werden, so, daß auch nicht das geringste Weiße von der Schale daran bleibt.

996. Gestürztes Compot.

Man richtet die Aepfel nach Nr. 984 her, verschneidet sie jedoch in vier gleiche Theile, und kocht sie dann wie dort angegeben weich. Sind sie erkaltet, so wird der Boden und hierauf der Rand einer beliebigen Form in schöner Ordnung gedrängt damit ausgefüttert, der leere innere Raum mit den übrigen Aepfeln fest eingefüllt, das Ganze leicht eingedrückt, nun die bestimmte Compotschüssel darüber gelegt, das Compot umgestürzt, und, nachdem der unterdeß dick eingekochte und wieder ziemlich erkaltete Saft darüber gegossen wurde, sogleich bis zum Auftragen an einen kalten Ort gestellt.

Warme Obstspeisen.

997. Aepfelchalotte.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält und vom Kernhaus befreit, dann in feine Blättchen geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker und einer Zitronenschale auf's Feuer gesetzt und zugedeckt langsam weich gekocht, hierauf in ein irdenes Geschirr geleert, und bei Seite gestellt. Unterdeß schneidet man vier abgeriebene Milchbrode in halbfingerdicke Scheiben, taucht diese von beiden Seiten in zerlassene Butter und dann von einer Seite in gestoßenen Zucker, und füttert damit eine dick mit Butter ausgestrichene Form dicht aus, doch so, daß die gezuckerte Seite nach außen kommt; damit Boden und Rand genau und passend bedeckt sind, werden die Semmelscheiben so weit es nothwendig übereinander gelegt. In diese ausgefütterte Form gibt man nun eine Lage von den gekochten Aepfeln, streut hierauf kleine gewaschene Wein-

beeren, bedeckt diese wieder mit einer Lage Aepfeln, und fährt so abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist; im Ganzen verwendet man sechs bis acht Loth kleine Weinbeeren dazu. Das über die Form hervorstehende Brod wird abgeschnitten, die Aepfel mit den noch übrigen Semmelschnitten genau bedeckt, einige dünne Scheiben Butter darüber gegeben, die Chalotte in mittelheißem Ofen schön gelb gebacken, sodann herausgenommen, und behutsam, damit sie nicht zerfalle, auf eine Platte umgestürzt. Sie soll eine schöne gelbe Kruste haben, und muß, sobald sie aus dem Ofen kommt, servirt werden.

Anmerkung. Die Chalotten kann man auch als Mehlspeise, somit als selbstständiges Gericht, geben.

998. Aepfelchalotte mit Aprikosenmarmelade.

Bereitet und beendet man ganz wie vorige, statt Weinbeeren kommen jedoch einige Eßlöffel Aprikosenmarmelade dazu, welche man unter die gekochten Aepfel mengt.

999. Pfirsichchalotte.

1000. Aprikosenchalotte.

Vier abgeschälte Milchbrode werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und nach Nr. 997 in Butter und Zucker umgekehrt oder aus heißem Schmalz gelb gebacken, unterdeß achtzehn bis zwanzig Pfirsiche oder Aprikosen abgeschält, ausgesteint, mit vier Loth Butter und acht Loth gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt, und unter öfterem Umschwingen so lange darauf gelassen, bis Butter und Zucker daran geschmolzen sind. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form so dicht als möglich mit den Semmelscheiben ausgefüttert, die gekochten Pfirsiche oder Aprikosen darein gefüllt, das über die Form hervorstehende Brod abgeschnitten, und die Chalotte mit den noch

übrigen Semmelscheiben bedeckt und eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man sie nach Nr. 997 umstürzt und sogleich zu Tisch gibt. — Sollte vom Kochen der Pfirsiche oder Aprikosen zu viel Saft bleiben, so wird dieser während dem Backen der Chalotte dick eingekocht, und letztere nach dem Umstürzen damit dann überstrichen. Dieselben Dienste leistet Himbeersaft oder eine dünne, durchsichtige Marmelade.

1001. Aepfel mit Roggenbrod.

Man schneidet zehn gute, abgeschälte Kochäpfel in dünne Blättchen, und mengt unter ein halb Pfund geriebenes altgebackenes Roggenbrod ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und zwei Kaffeelöffel Zimmt. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form mit dem Brod dick ausgestreut und solches am Rande angedrückt, das noch übrige Brod gut unter die Aepfel gemengt, die Form mit letztern voll gefüllt, vier Loth Butter darüber geschnitten, das Ganze im Ofen eine Stunde gebacken, hierauf auf eine Platte umgestürzt, und mit Zucker bestreut sofort aufgetragen.

1002. Aepfel mit Reis.

Zwölf Loth Reis werden mit kochendem Wasser angebrüht, nachdem letzteres wieder abgegossen in kochender Milch langsam weich und dick eingekocht, unter dieser Zeit vier Loth Butter und vier Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker dazu gegeben und mitgekocht, dann vom Feuer genommen und sogleich vier Eigelb darein gerührt. Währenddem schält man acht gute Kochäpfel, befreit sie vom Kernhaus, schneidet jeden je nach der Größe in vier bis sechs Theile, setzt diese in einem Kastrol mit vier Loth Butter, sechs Loth Zucker, einer Zitronenschale und einer halben

Maß Wasser auf's Feuer, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, stellt sie warm, und kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein. Nun wird in der Mitte des Bodens einer runden, dick mit Butter ausgestrichenen Form von ungefähr sechs Aepfelschnitzen ein kleiner Stern angebracht, und darüber die Hälfte des dick eingekochten Reises und auf diesen eine Lage Aepfel gegeben, welche man mit der andern Hälfte Reis bedeckt, wodurch die Form dann voll sein wird. Sind noch weitere Aepfelschnitze vorhanden, so legt man solche oben darüber, stellt das Ganze eine Viertelstunde in einen heißen Ofen, damit es durchaus heiß werde, stürzt dasselbe sodann auf eine warme Platte um, verziert es um den Rand mit eingemachten Kirschen, und gibt solches, nachdem der dick eingekochte Saft der Aepfel durch's Sieb darüber gegossen wurde, sogleich zu Tisch.

1003. Pfirsiche mit Reis.

1004. Aprikosen mit Reis.

Werden beide ganz nach Nr. 1002 zubereitet und beendet, nur nimmt man, statt der Aepfel, zwölf Pfirsiche oder Aprikosen.

1005. Aepfel mit Butter.

Es werden von sechzehn abgeschälten Reinetten elf Stück genommen, aus diesen sorgfältig, da sie ganz bleiben müssen, mit einem fingerdicken Ausstecher das Kernhaus ausgestochen, und die Aepfel sogleich in kaltes, mit dem Saft einer halben Zitrone vermischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, ein Gläschen alten Wein und eine Zitronenschale zum Feuer, gibt die durchgestochenen Aepfel darein, und kocht sie langsam zugedeckt weich. Sollten sie nicht auf einmal gekocht werden

können, so kann man die fertige Hälfte in einer Platte zur Wärme bringen, bis auch die andere Hälfte weich gekocht ist, worauf man sie mit der erstern warm stellt. Die noch übrigen fünf in feine Blättchen verschnittenen Aepfel kocht man nebst vier Loth Butter und vier Loth Zucker weich, und verrührt sie zur Marmelade. In die Mitte der zum Anrichten bestimmten Compotschüssel werden nun sieben von obigen Aepfeln im Kranz nebeneinander gestellt, und deren Ausstich mit einer großen eingemachten Kirsche bedeckt, über diese sieben dann weitere drei, und deren Ausstich eben so bedeckt, auf diese dann der letzte, welcher der größte sein sollte, gestellt und dessen Ausstich gleichfalls mit einer Kirsche bedeckt, und von der Marmelade jetzt ein Kranz um die Aepfel gezogen. Alles dieß muß jedoch sehr schnell geschehen, damit das Ganze noch heiß zu Tisch kommt.

1006. Gestürzte Aepfel mit Butter.

Zwanzig Reinetten werden abgeschält, gespalten und vom Kernhaus befreit, dann die Hälfte je nach der Größe derselben in vier bis sechs Theile verschnitten, und sogleich in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser mit einem Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, einem Gläschen gutem alten Wein und einer Zitronenschale zum Feuer, und kocht darin die Aepfelschnitze zugedeckt langsam weich, was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerfallen; sind solche alle weich, so stellt man sie auf einer Platte warm. In den zurückgebliebenen Saft gibt man alsdann noch vier Loth Zucker, eben so viel Butter, und hierauf die andere Hälfte der zuvor in feine Blättchen geschnittenen Aepfel, kocht diese darin weich, und verrührt sie zur Mar-

melade. Eine dick mit Butter ausgestrichene Form wird jetzt mit den gekochten Schnitzen schneckenartig so passend als möglich ausgefüttert, die leere Mitte mit der Marmelade ausgefüllt, und sodann die Form noch kurze Zeit in den heißen Ofen gestellt, damit die Aepfel durchaus heiß werden. Hierauf stürzt man sie vorsichtig auf eine Platte um, streicht einige Eßlöffel Himbeersaft oder eben so viel von einer beliebigen dünnen Marmelade darüber, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Hauptsächlich muß hierbei darauf gesehen werden, daß die Aepfelmarmelade ganz dick und trocken eingekocht ist, da im andern Fall beim Umstürzen der Form auf die Platte die Aepfel auseinander rutschen würden.

1007. Gebratene Aepfel mit Butter.

Man schält sechzehn Borsdorfer Aepfel oder Reinetten schön ab, reiht sie, nachdem das Kernhaus vorsichtig ausgestochen wurde, in ein dick mit Butter ausgestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech nebeneinander, bratet sie langsam im Ofen, begießt und bestreut sie während dieser Zeit öfters mit zerlassener Butter und mit gestoßenem Zucker, im Ganzen sechs Loth Butter und eben so viel Zucker dazu verwendend, und gibt, wenn sie anfangen gelb zu werden, ein Gläschen Wein daran. Sobald sie fertig sind, werden sie auf die bestimmte Platte zierlich angerichtet, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Wasser aufgelöst und aufgekocht, der Ausstich der Aepfel mit Eingemachtem gefüllt, und die Sauce unter die Aepfel gegeben.

Anmerkung. Diese und die beiden vorhergehenden Nummern kann man auch als selbstständige Gerichte mit kleinem Backwerk serviren.

1008. Reisäpfel.

Ein halb Pfund Reis wird ganz nach Nr. 1002 weich gekocht, nur ohne Butter, und ebenfalls Eigelb und Zucker

darein gerührt. Nachdem man von zwölf bis sechzehn abgeschälten Reinetten behutsam das Kernhaus ausgestochen, werden sie mit zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und so viel Wasser zugedeckt zum Feuer gesetzt, daß man sie leicht darin weich kochen kann. Die Aepfel dürfen jedoch nicht verkochen oder zerspringen, daher immer nachzusehen ist, und wenn einer vor dem andern weich wäre, so muß solcher herausgehoben und auf ein Sieb, unter welches ein Geschirr gestellt ist, zum Ablaufen gelegt werden. Sind alle Aepfel weich gekocht und abgelaufen, so wird das in die Schüssel gelaufene Zuckerwasser zu dem in der Pfanne gegeben, und hiermit noch dicklich eingekocht. Währenddem legt man den Reis in eine etwas weite Compotschüssel bergartig ein, und stellt die Aepfel im Kranz um denselben, darauf kommt dann ein zweiter und ein dritter Kranz, doch so, daß zu jedem ein Apfel weniger genommen wird, und das Ganze bergartig aussieht. Obenauf wird es mit einem halben Apfel, und zuletzt der Ausstich der Aepfel mit einer eingemachten Kirsche oder mit einer Himbeere bedeckt. Das Ganze kommt nun noch eine Viertelstunde in den Ofen, wird sodann mit dem dick eingekochten noch warmen und laufenden Saft übergossen, nach Belieben mit fein geschnittenen Pistazien überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben.

1009. Geröstete Zwetschgen mit Chocolade.

Ein Pfund schöne, gedörrte Zwetschgen wird gewaschen, eine Viertelstunde in Wasser gesotten, hierauf abgeschüttet und ausgesteint. Nun macht man ein Viertelpfund Schmalz heiß, gibt die Zwetschgen darein, röstet sie einigemal darin um, wohl Acht gebend, daß dieselben nicht anbrennen, bringt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, legt solche hernach, während sie noch warm sind, in acht Loth

geriebene, mit sechs Loth Zucker vermengte Chocolade, und kehrt sie darin um, so daß sie ganz damit überzogen sind. Dann werden sie aufgehäuft auf die Platte angerichtet, und der Rand der letztern mit Butterteigblümchen bekränzt, welche vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut wurden.

1010. Aepfelmus.

Gute Kochäpfel werden abgeschält, gespalten, vom Kernhaus befreit, gewaschen, mit einem Glas Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weich gekocht, hierauf verrührt und nach Belieben durch einen Durchschlag getrieben, in die bestimmte Schüssel angerichtet, dick mit Zucker überstreut, und mit einer glühenden Schaufel glasirt. — Kann kalt oder warm servirt werden.

1011. Aepfelmus auf gewöhnliche Art.

Die wie vorige hergerichteten Aepfel setzt man mit einem Glas Wasser, einem Stück Zucker und einer Zitronenschale auf's Feuer, kocht sie zugedeckt weich, und verrührt sie sodann. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dieß unter beständigem Rühren an die Aepfel gegossen, letztere damit noch eine Viertelstunde langsam gekocht, dann angerichtet, und zwei Eßlöffel geriebenes, in einem Stückchen Butter schön gelb geröstetes Weißbrod gleichmäßig darüber gegeben.

1012. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Getrocknete (gedörrte) Aepfelschnitze werden reinlich gewaschen, mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Wein, einem Stückchen Zucker und Zimmt weich gekocht, dann ein Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelb geröstet, mit

der Brühe der Schnitze abgerührt, dieß nun an letztere gethan, und das Ganze noch gut eingekocht.

1013. Getrocknetes Obst zu kochen.

Man nimmt getrocknete Aepfel- und Birnenschnitze, getrocknete Zwetschgen und getrocknete Kirschen oder Weichseln, reinlich gewaschen und von jedem gleichviel, und kocht dieß zusammen nach vorhergehender Nummer. — Gut ist es, wenn man die Birnenschnitze zuvor eine halbe Stunde allein abkocht, da diese nicht so schnell weich werden.

1014. Gekochte Birnen.

Gute Kochbirnen werden abgeschält, je nach ihrer Größe ganz oder gespalten mit einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, so viel Wasser daran gegossen, daß es die Höhe der Birnen hat, und diese darin zugedeckt halbweich gekocht. Unterdeß röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl und einen Eßlöffel Brodmehl schön gelb, rührt dieß mit der Birnenbrühe ab, kocht es damit auf, gießt diese Sauce nun an die Birnen, und kocht letztere, nachdem ein Stückchen Zucker daran gethan, vollends darin weich.

1015. Gekochte Kirschen.

Zwei Pfund von den Stielen abgezupfte Kirschen werden gewaschen, mit einem Gläschen Wasser, eben so viel Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt auf's Feuer gesetzt, eine Viertelstunde gekocht, dann in die Schüssel angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. — Sind besonders zu gebackenen Dampfnudeln sehr gut.

1016. Gekochte Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden ausgesteint, gewaschen, mit vier Loth Butter, einem Stück Zucker und einem Stengel-

chen Zimmt auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weich gedünstet, hierauf in eine Schüssel angerichtet, und der Saft darüber gegossen. — Man kann sie auch ganz nach voriger Nummer kochen.

1017. Gekochte getrocknete Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen wird in warmem Wasser gewaschen, mit einem Glas Wein, zwei Schoppen Wasser, einem Stückchen Zucker und einem Stengelchen Zimmt zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam weich gedünstet. Sind die Zwetschgen mit einem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, so wird der zurückgebliebene Saft noch ein wenig eingekocht, und dann darüber gegossen.

1018. Gekochte getrocknete Zwetschgen auf gewöhnliche Art.

Nachdem die Zwetschgen in warmem Wasser gewaschen sind, werden sie mit Wasser zum Feuer gesetzt, und langsam weich gedünstet, unterdeß ein Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Semmelmehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, dieß mit dem Wasser der Zwetschgen abgerührt, und letztere dann noch einigemal darin aufgekocht.

Verschiedene kalte Gerichte.

1019. Fleischsulz.

Acht rein geputzte, verhauene Kalbsfüße, einige Kalbsknochen und zwei Pfund Rindfleisch werden in einem irdenen Hafen oder gut verzinnten Kastrol auf's Feuer gesetzt, und drei Theile frisches Wasser und ein Theil halb weißer Wein und halb Essig daran gegossen, so,

daß es handhoch über das Fleischwerk geht. Wenn solches bereits am Kochen ist, schäumt man es rein ab, gibt einen geputzten Sellerlekopf, einige Petersilienwurzeln, eine gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, zwei mit einigen Nelken besteckte Zwiebeln, vier Blättchen Muskatblüte, zwölf Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und Salz darein, und läßt dieß nun vier bis fünf Stunden ganz langsam einkochen ohne zuzugießen, bis die Brühe dem Fleischwerke gleichsteht, worauf man Fleisch und Füße heraushebt und beliebig verwendet, letztere gewöhnlich zu Fußsalat Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel gegossen, über Nacht in den Keller gestellt, am andern Morgen das Fett mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, und die Sulz bis auf den Satz nebst vier bis fünf verklopften Eiern in ein reines Kochgeschirr gebracht. So läßt man sie auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, und stellt sie dann eine Viertelstunde zugedeckt an einen warmen Ort bei Seite, während welcher Zeit sie sich geschieden haben soll. Unterdeß wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls eine reine Serviette gespannt und festgebunden, doch so, daß sich in der Mitte eine Vertiefung bildet, ein reines Kastrol oder eine Schüssel darunter gestellt, und einige Schöpflöffel voll von der Sulz darauf gegossen. Der erste Aufguß muß, nachdem er durchgelaufen, wieder zurück zu der unreinen Sulz gebracht werden, und diese während dem Durchgießen stets an einem warmen Ort stehen. Nun werden nochmals zwei Schöpflöffel voll auf die Serviette gegeben. Sollte die Sulz noch nicht krystallhell durchlaufen, so wird die ganze Sulz schnell durchgegossen, auf's Neue mit zwei verklopften Eiern auf's Feuer gesetzt, und das obige Verfahren nochmals in Anwendung gebracht. Sodann gießt man sie nach und nach

wie oben bemerkt durch die Serviette. — Besser noch geschieht das Durchgießen (Filtriren) der Sulz durch einen Filzhut (Filtrirbeutel), der oben weit ist, nach unten sich zuspitzt; derselbe muß aber vor dem Gebrauch immer einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, und später sogleich wieder rein ausgewaschen und ausgetrocknet werden. — Halb erkaltet verwendet man die Sulz zum Einsetzen von Fisch und Fleischwerk oder zum Uebersulzen, ganz erkaltet und fest bestanden zu Verzierungen. Man kann sie zu dem Zwecke auch färben: roth, indem man rothe Rüben-Essig, grün, indem man einige Tropfen Spinattopfen an die lauwarme Sulz rührt; gelb mit abgebrühtem Safran, oder wenn man einen Theil derselben mit dunkeln Zwiebelschalen an einen warmen Ort stellt und eine Viertelstunde damit ziehen läßt.

1020. Aspic.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet, nur muß man eine alte Henne und einige alte Tauben mitkochen und statt Essig den ganzen Theil Wein nehmen.

1021. Fischsulz. Fastensulz.

Man schneidet einen vier Pfund schweren Karpfen in Stücke, setzt diesen in einem reinen, verzinnten Kastrol oder in einem irdenen Hafen mit zwei Maß frischem Wasser, einem Schoppen Essig und eben so viel gutem alten Wein auf's Feuer, fügt sechs Lorbeerblätter, sechs ganze Pfefferkörner, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, ein Sträußchen Thymian, Salz und zwei Loth über Nacht in Wasser eingeweichte Hausenblase bei, läßt dieß zusammen eine Stunde langsam kochen, und stellt es dann eine Stunde zugedeckt bei Seite. Nach dieser Zeit wird der Karpfen herausgenommen, auf ein Sieb gelegt, wenn er etwas abgelaufen ist auf eine

Schüssel gebracht, mit einem naßgemachten Tuch und hierauf noch mit einem Deckel gut bedeckt, damit er nicht austrockne, die noch laufende Sulz durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und so lange in den Keller gestellt, bis sie bestanden ist. Hierauf nimmt man alles auf der Oberfläche befindliche Fett mit einem Blechlöffel rein ab, gibt zwei bis zum Schäumen verklopfte Eiweiß in ein Kastrol, leert die Sulz bis auf den Bodensatz darein, setzt solche nun auf's Feuer, läßt sie unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, und stellt sie dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort. Die übrige Behandlung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 1019. Die kaum noch laufende Sulz wird sodann über den Karpfen gegossen, und dieser, wenn sie fest geworden, mit Krebsschweifchen und Grünem verziert zu Tisch gegeben. — Sollte man weniger Sulz, als hier bemerkt, benöthigen, so kann die Hausenblase ganz wegbleiben, und man nehme von allen Zuthaten nur die Hälfte, von dem Fisch jedoch das volle Quantum, lasse letztern ebenfalls ganz langsam kochen, und stelle ihn wie vorigen kalt. Die Sulz wird durch's Sieb gegossen und nicht geklärt, sodann an einen kalten Ort gestellt, und halb erkaltet über den Fisch gegeben. — Statt eines Karpfen können hierzu auch ganz ordinäre Fische verwendet werden.

1022. Gesulzter Karpfen.

Soll der Karpfen ganz auf den Tisch kommen, so darf er nicht weniger als drei Pfund wiegen. Er kann nach Belieben geschuppt werden, doch ungeschuppt ist er schöner. — Nachdem er auf dieselbe Art wie voriger bereitet ist, bringt man ihn eben so in eine Schüssel, und bedeckt ihn wie dort bemerkt; dagegen muß die Sulz gänzlich erkalten, und wird, nachdem sie ganz fest bestanden,

klein gehackt. Von der Hälfte der Sulz macht man nun auf die bestimmte Platte ein Bett, legt den Fisch darauf, überstreut ihn mit der andern noch etwas feiner gehackten Hälfte Sulz, verziert denselben mit abgezupfter Petersilie, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch. — Er kann auch nach Nr. 617 blau abgesotten, und sodann mit Fleischsulz (Nr. 1019) auf die eben beschriebene Art verziert und gesulzt werden.

1023. Uebersulzter Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, von innen ausgewaschen, und blau abgesotten (Nr. 617), worauf man ihn in seinem Sud erkalten läßt, dann auf eine Platte legt, und die beinahe erkaltete, doch noch laufende Aspic (Nr. 1020) oder Fleischsulz (Nr. 1019) langsam mehreremal darüber gießt, bis er halbfingerdick damit bedeckt. Nun rührt man in abgerührte Butter etwas Zitronensaft und Salz, spritzt solche durch Papierdüten (Scharmützel), welche durch egales Abschneiden der Spitze unten etwas geöffnet sind, in verschiedenem Laubwerk darüber, und verziert den Fisch noch mit Schneckchen von ausgegräteten Sardellen, auch mit ausgestochener oder, ebenfalls durch Papierdüten, mit noch etwas weicher, gefärbter Sulz (siehe Nr. 1019 Schluß). Der leere Raum neben dem Karpfen wird mit gehackter Sulz belegt, und das Ganze gewöhnlich mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

1024. Karpfen in Aspic oder Fleischsulz.

Der rein geputzte, von innen ausgewaschene, drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird in Stücke geschnitten, blau abgesotten (Nr. 617), im Sud zum Erkalten gestellt, dann herausgenommen und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Unterdeß gießt man in eine runde Form halb fingerhoch Aspic

oder Fleischsulz (Nr. 1020, 1019), legt, nachdem letztere fest bestanden, eine beliebige Verzierung ein, z. B. einen Kranz oder ein Bouquet von abgezupfter Petersilie, und dazwischen abgekochte, in Blättchen geschnittene, mit kleinen Förmchen ausgestochene gelbe Rüben, eben so eingemachte rothe Rüben, hartgekochtes, zu spitz zulaufenden Blättchen geschnittenes Eiweiß, auch ausgelöste Krebsschweifchen, abgekochte Morcheln u. s. w., ordnet dieß nun Alles hübsch, und bespritzt es mit der kaum noch laufenden Sulz, damit es eine Haltung bekomme. Ist es bestanden, so wird es noch mit vier Eßlöffel Sulz übergossen, und sobald auch diese bestanden, der Fisch mit der obern Seite darauf gelegt, und mit so viel Sulz übergossen, daß er davon bedeckt ist, worauf man das Ganze an einen kalten Ort stellt. Wäre noch eine Lage Fisch vorhanden, so gibt man sie darauf, übergießt sie mit Sulz, und stellt Alles nochmals zum Erkalten. Nachdem Fisch und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in kochendes Wasser getaucht, dann mit der bestimmten Platte überdeckt, umgestürzt, die neben herabfließende Sulz mit einem Tuch aufgetupft, der Rand der Platte rein abgewischt, und diese schöne und gute Platte mit Essig und Oel sofort zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1025. Karpfen in grüner Magnonaisesauce.

Wenn der Karpfen geputzt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und nach Nr. 617 blau abgesotten ist, stellt man ihn in seinem Sude kalt, und bereitet von zwei bis drei Eigelb eine grüne Magnonaisesauce (Nr. 235). Der gänzlich erkaltete Fisch wird dann herausgenommen, abgetrocknet, und Stück für Stück in dieser Sauce umgekehrt, nun auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt, so, daß die äußere Seite des Fisches oben ist, die übrige

Sauce darüber gegossen, die ganze Platte mit hartgekochtem Eiweiß und weichgekochten gelben und rothen Rüben, wovon jedes mit ganz kleinen Förmchen zu Blümchen ausgestochen wurde, beliebig garnirt, und alsdann mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

Anmerkung. An Fasttagen muß unter die Magnonaisesauce, statt Fleischsulz, Fischsulz kommen.

1026. Karpfen in weißer Magnonaisesauce.

Wird ganz wie vorhergehender behandelt, nur daß man weiße Magnonaisesauce (Nr. 236) verwendet. Der angerichtete Fisch wird mit einem Kranz von hartgekochten, in Scheiben oder Schnitze getheilten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen verziert, und mit Essig und Oel aufgestellt.

1027. Gesulzte Rheinlanke.

Diese sollte wo möglich ganz auf den Tisch kommen, oder doch wenigstens in einem großen Stück. Sie wird nach Nr. 656 hergerichtet und blau abgesotten, und in ihrem Sude kalt gestellt, dann auf die bestimmte Platte ein Bett von klein gehackter Fleischsulz gemacht, der gut abgelaufene Fisch darauf angerichtet, mit einer noch feiner gehackten Sulz überstreut, und wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1022) zu Tisch gegeben. — An Fasttagen muß, statt der Fleischsulz, Fischsulz (Nr. 1020) dazu verwendet werden.

1028. Uebersulzte Rheinlanke.

1029. Rheinlanke in Aspic.

Werden ganz wie die Karpfen Nr. 1023 und 1024 behandelt.

1030. Rheinlanke in Magnonaisesauce.

Man siedet die Rheinlanke ganz oder in einem großen

Stück nach Nr. 656 blau ab, und stellt sie in ihrem Sude kalt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man den Fisch heraus, legt ihn abgetrocknet auf die bestimmte Platte, und übergießt ihn mit einer von zwei bis drei Eigelb bereiteten Magnonaisesauce (Nr. 235 oder 236), so, daß er fingerdick damit bedeckt ist. Er wird nun mit einem Kranz von abgezupfter Petersilie, hartgekochten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen eingefaßt, und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

1031. Gesulzter Hecht.

1032. Gesulzte Forellen.

Werden bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1022).

Anmerkung. Da Rheinlanken, Hechte und Forellen weniger Sulz geben als die Karpfen, so muß dafür ein Loth Hausenblase mehr genommen werden, oder noch einige Pfund ordinäre, in Stücke geschnittene Fische.

1033. Ueberſulzte Forellen.

Nachdem die Forellen ganz nach Nr. 639 hergerichtet und blau abgesotten sind, läßt man sie in ihrem Sud erkalten, nimmt sie dann heraus, befreit sie vom Faden, trocknet sie leicht ab, und legt sie auf die bestimmte Platte pyramidenartig übereinander, so, daß zuletzt eine Forelle oben zu liegen kommt. Sie werden nun mit bereits bestandener, kaum noch laufender Aspic oder mit Fleischsulz übergossen, und zwar so oft, bis sie ganz damit überzogen sind, worauf man dieselben mit abgezupfter Petersilie, zwischen die man kleine Muscheln von Krebsbutter setzt, bekränzt und mit Essig und Oel servirt. — Die Muscheln werden in der Art hervorgebracht, daß man die Krebsbutter (Nr. 201) in eine Kugel formt, und dann mit dem Messer davon schabt.

1034. Forellen in Aspic in runder Form.

Die Forellen werden ganz nach Nr. 639 hergerichtet, blau abgesotten, und in ihrem Sud kalt gestellt, dann eine runde, glatte Form halbfingerhoch mit lauwarmer Fleischsulz eingefüllt, nachdem diese fest bestanden ist innerhalb des Formrandes ein Kranz von hartgekochten, kalt in Scheiben geschnittenen Eiern darüber gelegt, doch so, daß immer eine Scheibe etwas über die andere zu liegen kommt, und nach Belieben solcher nebenbei noch mit abgezupfter Petersilie, Krebsschweifchen und abgekochten, zur Hälfte geschnittenen Morcheln verziert. Das übrige Verfahren ist wie bei dem Karpfen Nr. 1024. (Siehe Abbildung.)

1035. Forellen in Aspic in Melonenform.

In eine Melonenform gibt man sechs bis acht Eßlöffel lauwarme Aspic oder Fleischsulz, läßt diese so lange darin herumlaufen, bis sie sich überall angehängt hat und bestanden ist, setzt dann die blau abgesottenen, doch nicht dressirten Forellen dem Rücken nach unten darein, gießt mit der lauen, kaum noch laufenden Aspic oder Fleischsulz die Form voll, und stellt solche zum Erkalten. Wenn Fische und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, die dazu bestimmte längliche Platte darüber gedeckt, die Fische umgestürzt, und, nachdem der Rand der Platte rein abgewischt wurde, mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1036. Forellen in Magnonaisesauce.

Hierzu müssen die Forellen gleichgroß sein. Sie werden nach Nr. 639 hergerichtet, dressirt und blau abgesotten, dann in eine Magnonaisesauce (Nr. 235 oder 236) getaucht, auf die bestimmte Platte pyramidenartig über-

einander gelegt, und der Rest der Sauce darüber gegossen. Man verziert sie mit hartgekochten, länglich in vier Theile geschnittenen Eiern, welche man aufrecht, das Gelbe nach aussen, um die Forellen stellt, und legt dazwischen ausgelöste Krebsschweifchen. (Siehe Abbildung.)

1037. Uebersulzte Drüschen.

1038. Drüschen in Magnonaisesauce.

Werden ganz nach den Forellen Nr. 1033 und 1036 zubereitet.

1039. Gesulzter Aal.

Der Aal wird ganz nach Nr. 649 hergerichtet, und dann eben so bereitet, wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1022), doch müssen zur Sulz einige Pfund ordinäre Fische oder ein Loth Hausenblase mehr genommen werden.

1040. Uebersulzter Aal.

Man läßt den nach Nr. 649 hergerichteten, blau abgesottenen Aal im Sud erkalten, legt ihn hernach zum Ablaufen auf ein Tuch, sodann pyramidenartig übereinander auf die bestimmte Platte, und beendet ihn ganz nach Nr. 1033.

1041. Marinirte Fische.

Eine starke Handvoll zusammengebundene Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine große Zwiebel, die Schale einer halben Zitrone und eine gelbe Rübe, letzteres alles in Scheiben geschnitten, wird mit einem halben Eßlöffel ganzem weißen Pfeffer, halb so viel ganzen Nelken, einem Theil gutem Weinessig und drei Theilen Wasser gekocht, und mit dem nöthigen Salz gewürzt. Hierin siedet man die vorher geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fische blau ab, und

läßt sie auch in diesem Sud erkalten. Wenn letzterer ganz erkaltet ist, gießt man ganz feines Provenceröl darüber, und kann auf diese Art die Fische dann acht bis vierzehn Tage an einem kühlen Ort aufbewahren. — Eben so werden die auf dem Rost gebratenen Fische marinirt. Man kocht nämlich den oben angezeigten Sud eine halbe Stunde durch, legt, nachdem er kalt geworden ist, die Fische darein, gießt feines Oel darüber, und kann sie dann so lange wie obige an einem kühlen Ort aufbewahren. Fische, welche man drei bis vier Monate aufzuheben beabsichtiget, werden in Fäßchen gelegt. In diesem Fall kommen zwischen jede Lage Fisch Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken und fein geschnittene Zitrone, und über das Ganze wird dann guter Weinessig, der zuvor eine Viertelstunde gekocht und wieder gänzlich erkaltet wurde, gegossen und zuletzt ziemlich viel feines Oel. Das Fäßchen muß ganz voll sein, wird gut zugemacht, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1042. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf.

Ein mittelgroßer Wildschweinskopf wird ausgebeint (siehe Ausbeinen), dann auf einem Brett auseinander gelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das vom Ausbeinen noch an den Knochen hängende Fleisch löst man ab, hackt es fein mit eben so viel Fleisch vom Schlegel des Wildschweins, und gibt während dem Hacken ein halb Pfund frischen Speck und eine Handvoll Salz darunter. Dieß sollte zusammen nun ungefähr vier Pfund ausmachen. Nachdem Alles fein gehackt ist, wird es in eine Schüssel gebracht, gestoßene Lorbeerblätter, Thymian, gestoßene Nelken, Pfeffer, fein geschnittene Zitronenschale, von jedem ein Kaffeelöffel voll, dann ein kleines verriebenes Gliedchen Knoblauch, eine halbe geriebene Mus-

katnuß, ein Eßlöffel in Butter abgedämpfte Chalotten und eben so viel abgedämpfte Petersilie dazu gethan, und Alles mit einem Glas gutem alten Wein untereinander gemengt. Nun wird ein halb Pfund frischer Speck in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten, eben so ein halb Pfund weich gekochte Pökel- oder Rauchzunge, sechs Loth ausgegrätete, gespaltene Sardellen und vier Loth Kapern; ist wildes oder zahmes Geflügel vorhanden, so wird das Fleisch von den Beinen und Häuten abgelöst und wie der Speck geschnitten, wenn vorräthig ein halb Pfund gewaschene, abgeschälte, in feine Blätter geschnittene Trüffeln und vier Loth abgezogene, länglich geschnittene Pistazien oder Mandeln beigefügt, und dieß alles dann mit etwas Pfeffer untereinander gemengt. Den auseinandergelegten Wildschweinskopf überstreicht man jetzt fingerdick mit der zuerst beschriebenen Farce, gibt darauf dann eine Lage von den geschnittenen Zuthaten, auf diese eine zweite Lage der Farce, und hierauf eine zweite von den Zuthaten, und wiederholt dieses so oft, bis Beides zu Ende ist, wo alsdann der Kopf von beiden Seiten zusammengenommen, und der Länge nach mit Bindfaden vermittelst einer Dressirnadel bis über den Rüssel zugenäht wird. Hierauf wird über die Oeffnung am Halse eine gleichgroße, rein geputzte Speckschwarte, an welcher noch halbfingerdick Speck ist, genäht, der ganze Kopf in eine Serviette fest eingewickelt, mit Bindfaden umbunden und in ein tiefes Geschirr auf den Hals gestellt, die Hälfte Wasser und die Hälfte Wein daran gegossen, so, daß es über den Kopf geht, sechs Lorbeerblätter, eine halbe Stange Meerrettig, zwei mit einigen Nelken gespickte Zwiebeln, eine verschnittene gelbe Rübe, eben so viel Sellerie und Petersilienwurzeln, ein Gliedchen Knoblauch, ein Eßlöffel Pfefferkörner, zwei

Eßlöffel zerdrückte Wachholderbeeren und Salz darein gethan, und der Kopf drei bis vier Stunden langsam damit gekocht, bis er durchaus weich ist (was daran zu erkennen, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen leicht darein stechen kann), worauf man ihn bei Seite stellt und in seinem Sud erkalten läßt. Nach gänzlichem Erkalten wird er sorgfältig herausgenommen, aufgebunden, von allem Bindfaden befreit, abgetrocknet, und, nachdem der Hals mit einem scharfen, dünnen Messer glatt zugeschnitten ist, auf eine Platte gelegt. Nun formt man von einem kleinen, mit einem Kochlöffel ein wenig abgekneteten Stückchen Butter zwei Zähne, welche man einige Zeit bei Seite legt, damit sie steif werden, und übersulzt unterdeß den ganzen Kopf von allen Seiten dünn mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz oder Aspic (Nr. 1020, 1019). Der Rüssel wird nach Herausziehen des Bindfadens mit dem Messer etwas gelüftet, eine halbe oder nur ein Schnitz einer Zitrone dazwischen gesteckt, so, daß die gelbe Schale derselben hervorsteht, in die Nasenlöcher zwei noch mit Stielchen versehene Kornelkirschen mit Hülfe eines spitzigen Messers gesteckt, ein ausgezacktes Rädchen Zitrone auf den Kopf zwischen die Ohren gelegt, von weißer, leicht gerührter Butter, in welche, damit sie schön weiß bleibe, etwas Zitronensaft gedrückt wurde, durch an der Spitze etwas abgeschnittene Papierdüten eine Blume um die Zitrone gebildet und verschiedenes Laubwerk oder Blumen auf den Kopf gespritzt, und klare, nach Nr. 1019 roth gefärbte Sulz in ähnliche Düten gefüllt, und als Einfassung an der Butter herum gespritzt. Ehe diese Verzierung fertig gemacht wird, muß man die Zähne einsetzen, wobei man auf beiden Seiten, wo die Hauer hingehören, mit einem spitzigen Messer etwas Fleisch aussticht, damit sie besser eingesetzt werden können, doch so,

daß sie in die Höhe stehen. Der Kopf wird nun auch noch mit Laubwerk, namentlich mit zwei kleinen Zweigen Orangenblättern, welche man ihm hinter die Ohren steckt, verziert. Ist er auf diese Art fertig gemacht, so legt man ihn über einen weißen Fettaufsatz (siehe diesen) in der Art, daß man am Halse die schöne Marmorirung der Farce sehen kann, und gibt ihn mit einer kalten pikanten Sauce zu Tisch. Der übriggebliebene Kopf kann vom Fettaufsatz in seinen Sud zurückgebracht und hierin so lange aufbewahrt werden, bis er aufgezehrt ist. (Siehe Abbildung.) — Statt auf einen Fettaufsatz kann der Wildschweinskopf auch auf einer mit Petersilie belegten Platte servirt werden.

1043. Gesulzter gefüllter zahmer Schweinskopf.

Der Kopf wird nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß zur Fülle, statt Schwarzwildfleisch, Schweinfleisch genommen, das Geflügel ganz fortgelassen, und statt des Weins zum Kochen eben so viel Essig genommen wird. Die Trüffeln können ganz wegbleiben, oder statt derselben Morcheln verwendet werden. Man kann den Kopf wie jenen verzieren, und auf einem Fettaufsatz, oder auf einer Platte, auf welche ein Bett von fein gehackter Sulz hergerichtet ist, zu Tisch geben.

1044. Gesulzter gefüllter Indian.

Der nach Nr. 874 hergerichtete Indian wird ausgebeint, dann auf einem Brett auseinander gebreitet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, und mit folgender Farce gefüllt: Zwei bis zwei ein halb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel wird abgehäutet, und mit einem halb Pfund frischem Speck fein gehackt, sodann nebst einigen Eßlöffeln Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, gestoßenem Thymian-

kraut, gestoßenen Nelken, weißem Pfeffer, fein geschnittener Zitronenschale, von jedem ein halber Kaffeelöffel voll, etwas feingeriebener Muskatnuß, einem Eßlöffel in Butter abgedämpften Chalotten und Petersilie in eine Schüssel gebracht, und dieß zusammen mit einem Glas gutem alten Wein angerührt und untereinander gemengt. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund frischen Speck und eben so viel weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen, gleichermaßen ein Viertelpfund gewaschene, abgeschälte Trüffeln in feine Blättchen, und gibt zwei Loth Kapern oder Pistazien dazu. Der ausgebreitete Indian wird jetzt zuerst mit der oben beschriebenen Farce halbfingerdick überstrichen, darauf dann eine Lage von den geschnittenen Zuthaten gegeben, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende ist; mit Farce wird aufgehört. Nun werden die beiden Seiten zusammengenommen, der Aufschnitt über den Rücken mit der Dressirnadel und feinem Bindfaden zusammengenäht, so daß so viel als möglich die natürliche Form wieder hergestellt ist, der Indian auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, der ganze Vogel mit dünnen Speckscheiben belegt, fest in ein Tuch eingewickelt, mit Bindfaden umbunden, dann mit einem Stückchen Speck, Kalbfleischabfällen, zwei mit Nelken gespickten Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzeln, einem kleinen Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, Ingwer, Sellerieworzel, Salz und Pfeffer in ein tiefes Kastrol gebracht, mit so viel halb weißem Wein und halb fetter Fleischbrühe begossen, daß es darüber geht, zwei Stunden zugedeckt langsam weich gekocht, und sodann in seinem Sud über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag nimmt man ihn heraus, bindet ihn auf, nimmt die Speckscheiben weg, trocknet denselben ab, überstreicht ihn mit warmer Glace, und legt ihn auf die bestimmte

Platte, worauf er mit lauwarmer, kaum noch laufender Aspic oder Fleischsulz nach Nr. 1023 übersulzt wird. Die leeren Zwischenräume der Platte werden mit fein gehackter Sulz bedeckt, der Plattenrand mit Grünem bekränzt, und in den Schnabel ein grünes Zweiglein gesteckt. — Nach Belieben kann der Indian auch auf eine Platte über ein Bett von gewaschenem, abgelaufenen Kressesalat angerichtet werden, in welchem Falle der Rand der Platte gewöhnlich mit gleichgroßen, in Scheiben geschnittenen, wo möglich rosenrothen Radießchen schneckenartig belegt wird. Statt Radießchen kann man aber auch in der Schale gekochte erkaltete Kartoffeln nehmen, welche man in Scheiben schneidet und mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwölfers aussticht. Sie werden nun in zwei gleiche Hälften getheilt, wovon die eine in mit zwei Eßlöffel Oel und etwas Salz vermengten Rotherüben-Essig, die andere in mit Oel und Salz verklopften Essig gelegt, und so beide Hälften eine halbe Stunde liegen gelassen werden. Mit diesen Kartoffelscheiben belegt man dann abwechslungsweise schneckenartig den Plattenrand, und servirt das Ganze mit einer kalten, pikanten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1045. Gefüllter Kapaun.

Der Kapaun wird nach Nr. 879 hergerichtet, ausgebeint (siehe Ausbeinen), und sodann ganz wie der Indian zubereitet, nur darf von allen Zuthaten nur die Hälfte genommen werden. Er wird ebenfalls mit einer kalten, pikanten Sauce servirt.

1046. Gefüllte Gans.

1047. Gefüllte Enten.

Werden nach Nr. 886 hergerichtet, und dann ganz auf dieselbe Weise bereitet und beendet, wie der Indian

(Nr. 1044), nur verbraucht man hierbei, statt Trüffeln, weich gekochte oder geröstete Kastanien. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf eine Platte über ein Bett von gewaschenem, gut abgelaufenen Kressesalat gelegt, und nach Nr. 1044 servirt.

1048. Hühner in Magnonaisesauce.

Man bereitet vier junge Hühner ganz nach Nr. 611 zu, schneidet, wenn sie in ihrem Sud erkaltet sind, jedes derselben in vier Theile, rundet diese durch Wegschneiden alles Eckigen nett ab, und kehrt sodann jedes Stückchen in der Magnonaisesauce Nr. 236 um, so daß sie gleichsam damit überzogen sind. Nun legt man sie im Kranz übereinander auf eine Platte, und verziert den Rand der letztern mit hartgekochten, in vier Theile verschnittenen Eiern und zertheiltem Kopfsalat. (Siehe Verzierungen der Schüsseln.)

1049. Fisch oder Geflügel in Magnonaisesauce.

Zwei mittelgroße Schöpflöffel zerlassene Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1020, 1019), halb so viel feines Provenzeröl, ein halber Kaffeelöffel Salz, eben so viel weißer Pfeffer, der Saft einer Zitrone und ein Eßlöffel weißer Essig wird zusammen in einer Schüssel und an einem kalten Ort so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis das Ganze dick ist und ein reines, weißes Aussehen hat, und mit dieser Magnonaisesauce dann gedämpftes, kaltes, zertheiltes Geflügel, auch Fische überzogen. Bei dem Geflügel verziert man den Rand der Platte wie bei voriger Nummer, bei den Fischen aber mit klarer, gehackter oder ausgestochener, Fleischsulz, mit in Rädchen geschnittenen Essiggurken, Krebsschweifchen u. dgl. — Das Ueberziehen mit der Sauce muß geschehen, ehe sie zu fest wird, und man

kann das Gericht dann noch einige Zeit an einen kalten Ort stellen, bevor es zu Tisch kommt.

1050. Gesulzter gefüllter Kalbsschlegel.

Den bis an das letzte Gelenk ausgebeinten Kalbsschlegel bereitet und beendet man ganz nach Nr. 933, nur muß er mehr gedämpft als gebraten werden. Nach gänzlichem Erkalten wird eine Papiermanschette um das Bein gebunden, in die Mitte des Schlegels mit ausgestochener, in verschobene Vierecke geschnittener Fleischsulz ein Stern geordnet, und der Rand des Schlegels sowie die leeren Zwischenräume der Platte mit fein gehackter Sulz belegt. (Siehe Abbildung.) — Kann auch wie der Indian Nr. 1044 übersulzt werden.

1051. Kalbsroulade.

Man schneidet ein halb Pfund Schinken und ein Viertelpfund Speck in feine, große Schnitten, und verwiegt zusammen eine Zitronenschale, eine Zwiebel, ein Gliedchen Knoblauch und Petersilie fein. Nun legt man eine ausgebeinte Kalbsbrust halbirt, doch so, daß sie noch zusammenhängt, auf ein Brett, salzt sie von innen und außen gut ein, streut Pfeffer, Muskatnuß und die Hälfte des Gewiegten darauf, gibt auf dieses eine Lage Schinken, dann Speck, hierauf wieder Pfeffer, Salz und von dem Gewiegten, und streicht zuletzt ein Pfund mit dem Saft einer Zitrone angerührte Bratwurstfarce (Nr. 1068) darauf. Die Brust wird jetzt so fest als möglich zusammengerollt, zusammengenäht und mit Bindfaden gut und fest gebunden, dann in ein Tuch eingewickelt, nochmals überbunden, und in ein längliches Geschirr gelegt. Hier gießt man eine halbe Maß guten Essig und so viel Wasser, daß es darüber her geht, dazu, gibt das nöthige Salz,

Zitronenschale, Lorbeerblätter, Zwiebel, Nelken, Petersilie und Selleriewurzel hinein, und läßt das Ganze zwei Stunden kochen. Hierauf wird die Roulade herausgenommen, aufgebunden, zwischen zwei Bretter gelegt und gut beschwert über Nacht in den Keller gestellt, und alsdann ganz oder verschnitten servirt. — Kann nach Belieben auch mit Fleischsulz übersulzt werden.

1052. Gesulztes Schwarzwildpret.

Hierzu verwendet man ein Rippenstück von fünf bis sechs Pfund, oder einen Schlegel von derselben Schwere. Das Stück oder der Schlegel wird ausgebeint, zusammengerollt, zusammengebunden, mit allen bei der Fleischsulz (Nr. 1019) beschriebenen Zuthaten (nur das Rindfleisch bleibt weg) gänzlich weich gekocht, sodann herausgehoben, und in einem Geschirr zugedeckt zum Erkalten gestellt. Die Sulz wird eine halbe Stunde länger gekocht, und nach Nr. 1019 beendet. Nun gibt man zwei Finger breit von der geklärten Sulz auf eine Platte, und stellt sie zum Erkalten; ist sie fest bestanden, so sticht man davon verschobene Vierecke und Ringe aus, befreit das Wildpret vom Faden, trocknet es ab, richtet solches dann auf die bestimmte Platte an, belegt den Rand der letztern mit der ausgeschnittenen Sulz und das Wildpret obenüber mit den ausgestochenen Ringen, und verziert das Ganze noch mit Petersilie. (Siehe Abbildung.)

1053. Gesulztes Wildpret.

1054. Gesulzte Zungen.

Uebriggebliebenes gebratenes Wildpret wird in Stückchen geschnitten und vier bis fünf hartgekochte, ganz erkaltete Eier in feine Blätter. Nun wird eine runde Form mit Aspic oder Fleischsulz halb fingerhoch eingegossen,

nachdem diese fest bestanden von den in Blätter geschnittenen Eiern am Rand der Form herum ein Kranz darauf gelegt und mit der kaum noch laufenden Sulz bespritzt, damit es eine Haltung bekomme, und solches dann mit einigen Eßlöffeln Sulz übergossen. Sobald letztere bestanden, setzt man das Wildpret ein, und übergießt es mit so viel Sulz, daß dasselbe davon bedeckt ist, worauf man es an einen kalten Ort stellt. Ist noch eine Lage Wildpret vorhanden, so wird solches dann darauf gelegt, mit Sulz übergossen, und das Ganze nochmals zum Erkalten gestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1024. — Auf dieselbe Art werden auch die Pökel- oder Rauchzungen, nachdem sie weich gekocht und in Blätter geschnitten sind, eingesetzt.

1055. Gewöhnlicher Schinken.

Ein eingepökelter, geräucherter Schinken wird nach Nr. 920 eingeweicht und mit denselben Zuthaten gar gekocht, worauf man ihn in seinem Sud erkalten läßt. Nun wird die Schwarte abgezogen, alles Unreine weggeschnitten, das Knie, woran er gehalten wird, mit weißem Papier eingebunden, und der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt zu Tisch gegeben. — Auf ganz gewöhnliche Art kocht man den Schinken nur in Wasser ohne alles Weitere weich, oder schlägt ihn in einen Brodteig ein und bäckt ihn drei Stunden im Backofen.

1056. Verzierter Schinken.

Den nach Nummer 920 hergerichteten und weichgesottenen Schinken stellt man in seinem Sud an einen kalten Ort, und läßt ihn über Nacht hier stehen. Den andern Tag wird er herausgehoben, abgetrocknet, der Knochen rein geputzt, und die Schwarte in Streifen

über den ganzen Schinken durchgeschnitten, doch so, daß immer ein Streifen fingerbreit und der folgende doppelt so breit ist, und alle gegen den Knochen sich zuspitzen und an diesem zusammenhängen. Die breitern Streifen werden nun behutsam über den ganzen Schinken abgezogen, am Ende abgeschnitten, so, daß der Speck noch unbeschädigt den Schinken deckt und die schmälern Streifen liegen bleiben, und alles Eckige und Unreine mit einem scharfen Messer entfernt. Nun rührt man ein Viertelpfund schönes, weißes Schweinschmalz leicht ab und darein den Saft einer halben Zitrone und etwas Salz, füllt dieß in eine an der Spitze etwas abgeschnittene Düte von dickem Papier, und läßt es durch diese in die ausgelösten Streifen je zur Hälfte derselben laufen, die andere Hälfte dieser Streifen bedeckt man mittelst einer gleichen Papierdüte mit rothgefärbter Fleischsulz (siehe Nr. 1019). Die von der Schwarte gebliebenen schwarzen Streifen dagegen werden mit lauwarmer, kaum noch laufender Fleischsulz überstrichen, damit sie ein glänzendes Aussehen haben. Nun bindet man um das Knie eine Papiermanschette, legt den Schinken auf einen Fettaufsatz, und gibt ihn zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1057. Schweinssulze.

Von einem frisch geschlachteten Schwein werden Kopf und Füße in kleinere Stückchen verhauen, und mit so viel frischem Wasser und Essig auf's Feuer gesetzt, daß zwei Theile Wasser und ein Theil Essig das Fleisch deckt. Ist es bereits am Kochen, so wird es abgeschäumt, eine Handvoll Salz, ein Eßlöffel ganzer Pfeffer, ein zusammengebundener Strauß Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzeln, sechs Lorbeerblätter und zwei mit acht Nelken gespickte Zwiebeln darein gethan, und das

Ganze zwei bis zwei ein halb Stunden langsam gekocht, bis das Fleisch von den Knochen leicht abgeht. Letzteres wird nun mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgehoben und an einen kalten Ort gebracht, die Sulz zur Seite gestellt, nach einer halben Stunde das oben schwimmende Fett abgenommen, und die Sulz bis auf den Bodensatz durch's Sieb gegossen. Nachdem das Fleisch von den größten Beinen abgelöst, wird es in gleichgroße Stückchen geschnitten, von diesen je vier bis fünf auf einen Suppenteller gelegt, und dann jeder Teller mit einem kleinen Schöpflöffel Sulz übergossen. — Diese Sülze gibt man gewöhnlich an Nachmittagen. Sie wird nie geklärt; sollte sie jedoch zu unrein sein, so wird sie, bevor man sie auf die Teller gibt, durch ein Sieb oder einen Durchschlag, worein etwas naßgemachter Hanf kommt, gegossen.

1058. Gesulzter Hascheekuchen.

Wird aus denselben Zuthaten, nur noch mit Beifügung einiger verhauener Kälberfüße, wie vorhergehende Schweinssülze bereitet, und eben so weich gekocht. Nachdem das weich gekochte Fleisch von den Knochen abgelöst, wird es fein gewiegt, in eine tiefe Schüssel gebracht, und hier mit einem Kaffeelöffel fein geschnittener Zitronenschale, eben so viel Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt, und untereinander gemengt. Ist die Sulz wie oben eine halbe Stunde gestanden, so fettet man sie ab, gießt sie bis auf den Satz durch's Sieb, hierauf so viel von ihr an das gewiegte Fleisch, daß es damit bedeckt ist, mengt das Ganze untereinander, und stellt es an einen kalten Ort, bis es fest bestanden ist, wo dann der Kuchen aus der Schüssel gestürzt und in beliebige Stückchen geschnitten wird, welche man auf Suppentellern mit Essig und Oel gewöhnlich an Nachmittagen servirt.

1059. Fleischkäse.

Sieben Pfund gutes Rindfleisch und ein Pfund fettes Schweinsfleisch wird mit etwas Salz ganz fein gehackt, eben so ein Pfund Kalbsleber, und hierauf Alles noch zusammen so lange gehackt, bis letztere fein ist. Nun rührt man ein Viertelpfund feines Mehl, einige Eier, das gehörige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Ingwer, Schalotten oder andere Zwiebeln, und einen Eßlöffel Knoblauchwasser, jedoch ohne alle andere Flüssigkeit, darunter, gibt das Ganze in ein mit Fett bestrichenes, unten breites, kreuzweis mit länglich geschnittenem Speck belegtes Kastrol, und stellt es vier Stunden in einen nicht zu warmen Backofen, aus dem das Brod schon heraus ist. Nachdem es fertig, wird das Fett abgegossen, und der Fleischkäse nach Erkalten auf die bestimmte Platte umgestürzt.

1060. Radießchen mit Butter.

Frische Butter wird beliebig geformt, z. B. als Tannenzapfen oder Artischocke, und mit einem spitzigen, jedesmal in warmes Wasser getauchten Blechlöffel aufwärts bis gegen die Spitze hin eingestochen, wodurch Blättchen entstehen, alsdann die Radießchen rein geputzt, die Wurzel ziemlich genau abgeschnitten, und einige grüne Herzblättchen daran gelassen, worauf man die Butter in die Mitte eines runden Plättchens stellt, und die Radießchen herum ordnet, so, daß das Laubwerk auswärts steht. (Siehe Abbildung.)

1061. Kalte Gansleberpastete.

Ein Pfund feines Kalbfleisch vom Schlegel, die sogenannte Nuß, wird rein abgehäutet, geklopft und ganz fein gewiegt, ein halb Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, eben so viel Trüffeln rein gewaschen, abgeschält

und in Blätter geschnitten, sodann zwei schöne große Gansleber voneinander geschnitten da, wo die Galle sitzt, und das, was gelb ist, von der Leber sorgfältig mit dem Messer entfernt. Von den schönsten Theilen der Lebern schneidet man nun sechs bis acht Stückchen heraus, welche so viel wie eine ganze Leber ausmachen sollten, und macht in dieselben solche Einschnitte, daß man die in Blätter geschnittenen Trüffeln hineinstecken kann, wozu man die Hälfte der letztern verwendet. Die so gespickte Leber sollte immer einen Tag oder wenigstens über Nacht eingewürzt, nämlich mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestreut werden, dann gibt man einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und einige Zwiebelscheiben in eine tiefe irdene Schüssel, die gewürzte Leber darauf, belegt diese mit abgezupfter grüner Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian, begießt sie mit einem Glas Rum oder Arak, bedeckt sie passend mit Papier und einem Deckel, und läßt sie so bis zum andern Tag stehen, sie während dieser Zeit einigemal umdrehend. Die Abfälle der Leber werden mit der zurückgebliebenen Hälfte der Trüffeln, einem Eßlöffel geschnittenen Schalotten und eben so viel Champignons, wenn welche vorräthig sind, fein gewiegt, dieß hierauf mit dem fein gewiegten Speck und Kalbfleisch im Mörser noch ganz fein gestoßen, alsdann vier Eigelb darein gerührt, das Ganze vermittelst eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, mit Salz, Pfeffer, einem Kaffeelöffel gestoßenem Thymian und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer gewürzt, und die Farce gut untereinander gemengt stehen gelassen. Nun wird ein kalter Pastetenteig (Nr. 1078) halbfingerdick ausgewalzt, und daraus ein runder oder länglicher Boden geschnitten, den man über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein tiefes Blech legt, und der zwei

Finger breiter sein muß, als man die Pastete haben will, was man durch ein leichtes Eindrücken mit der Messerspitze bezeichnen kann. Der innere bezeichnete Raum wird mit dünnen Speckplatten belegt, die Farce auf diese fingerdick gestrichen, darauf dann eine Lage von der gewürzten Leber, hierauf wieder Farce, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende, das Ganze aber mit Farce bedeckt ist, worauf man es glatt streicht und mit dünnen Speckplatten belegt. Von dem übrigen Teig nimmt man so viel, daß man eine fingerdicke Rolle davon machen kann, und zieht solche dicht an der Farce um die ganze Pastete. Der übrige Teig wird ebenfalls halbfingerdick ausgewalzt, und davon ein langer Streifen abgeschnitten, dessen Breite der Höhe der eingefüllten Farce gleich ist; dieser wird, nachdem er genau abgemessen ist, an beiden Enden schief abgeschnitten und zugleich ausgeschärft, damit solcher, so weit er übereinander kommt, nicht zu dick werde. Der noch hervorstehende Rand des Bodens gleichwie die beiden Enden des Streifens werden mit Eigelb, welches mit Mehl gut verschlagen ist, angestrichen, der letztere dicht an der Rolle aufrecht wie eine Wand um die Pastete gestellt, und die beiden Enden genau miteinander verbunden, worauf der hervorstehende Boden aufwärts an den Teig festgebogen und eingewunden wird. Sehr zu beachten ist, daß der Teig fest an der Farce anliegt und durchaus keinen Riß oder andere Oeffnung hat; eben so muß Farce und Leber fest aufeinander liegen, so, daß nicht der kleinste Raum dazwischen ist. Die Abfälle von Teig werden nun zusammengearbeitet, ausgewalzt, und daraus der Deckel geschnitten, dieser auf die Pastete gelegt, ringsum mit Ei angestrichen, und mit dem hervorstehenden Rande unter anhaltendem Zusammendrücken genau verbunden. Um die ganze Pastete zieht man dann unten

herum einen zwei Finger breiten Streifen von Pappendeckel oder zusammengelegtem steifen Papier (was fest am Blech anstehen muß, damit die Pastete von unten nicht aus ihrer Form komme), umwindet sie mit Bindfaden, bestreicht den Deckel mit verklopftem Ei, macht in die Mitte eine kleine Oeffnung, und verziert das Ganze nun mit aus dem dünner ausgewalzten Teig ausgestochenen Blättern oder zwickt die Pastete mit einem Pastetenzwicker, worauf man sie überall genau mit Ei anstreicht, und über Nacht zum Abtrocknen an einen kühlen Ort stellt. Den nächsten Tag wird sie mit mehreren Bogen dick mit Butter bestrichenem Papier ganz eingemacht, mit Bindfaden leicht überwickelt, und nun in einem gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen je nach ihrer Größe drei bis vier Stunden langsam gebacken. Wenn sie fertig gebacken ist, nimmt man sie behutsam heraus, gießt durch die obere Oeffnung einige Eßlöffel Maderawein oder Rum, verstopft diese Oeffnung dann mit rohem Teig, und läßt die Pastete bis den zweiten oder dritten Tag ruhig stehen. Beim Gebrauch wird das Papier sorgfältig abgenommen, die Pastete, um der Kruste ein schöneres Ansehen zu geben, mit feinem Oel dünn bestrichen, der Deckel abgelöst, das oben sitzende Fett abgenommen und durch einen Schöpflöffel voll beinahe erkaltete Sulz (Aspic) ersetzt, die Pastete wieder mit dem Deckel bedeckt, und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zu Tisch gegeben.

1062. Kalte Wildpretpastete.

Vom Ziemer oder Schlegel des Rehs werden zehn bis zwölf handgroße Stückchen in der Dicke einer Wurst über den Faden abgeschnitten, was zwei Pfund ausmachen soll, diese Stückchen mit feinem Speck gespickt

und mit Salz und Pfeffer überstreut, in eine tiefe irdene Schüssel dann einige Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und etwas Thymian gegeben, das gewürzte, gespickte Wildpret darauf gelegt, mit abgezupfter Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian bestreut, mit einem Glas gutem Wein begossen, und mit Papier und einer flachen Schüssel genau bedeckt. In dieser Marinade läßt man es einen Tag oder doch wenigstens über Nacht stehen, und kehrt es während dieser Zeit öfters um. Hierauf werden anderthalb bis zwei Pfund vom Rehschlegel abgehäutet, geklopft und fein gewiegt, ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, eben so ein halb Pfund rein gewaschene, abgeschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten und die Hälfte davon nebst einem Eßlöffel Schalotten fein gewiegt, und nun Alles, Wildpret, Speck und Trüffeln, im Mörser fein gestoßen, dann vier Eigelb darein gerührt, und das Ganze durch ein weites Sieb getrieben. Diese Farce würzt man sodann mit Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffel gestoßenen Lorbeerblättern, eben so viel Thymian, einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer und zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (Wasser, worin ein kleines Gliedchen verriebener Knoblauch gekocht wurde), und rührt sie mit einem Schöpflöffel kräftiger weißer Rahmsauce (Nr. 212) ab. Was die Pastete anbetrifft, so wird solche abwechslungsweise mit Farce und dem gespickten Wildpret gefüllt, die zurückgebliebene Hälfte Trüffeln dazwischen gelegt, und im Uebrigen die Pastete eben so behandelt und beendigt wie vorige.

1063. Kalte Rebhühnerpastete.

Vier rein geputzte Rebhühner werden ausgebeint (siehe **Ausbeinen**), mit Salz und Pfeffer bestreut, und dann

eben so marinirt und über Nacht stehen gelassen wie die Wildpretstückchen in voriger Nummer. Nun bereitet man von dritthalb bis drei Pfund Wildpret die nämliche Farce, schneidet die zweite Hälfte der Trüffeln in kleine Würfel, und füllt diese nebst einem Theil der Farce in die marinirten Rebhühner nicht zu voll ein, welche dann zusammengebogen werden. Von der zurückgebliebenen Farce wird auf den Boden der Pastete (siehe Nr. 1061) eine Lage aufgestrichen, zwei von den Rebhühnern darauf gegeben und mit Farce bedeckt, hierauf die beiden andern Rebhühner gelegt und gleichfalls mit Farce bedeckt. Nachdem die Pastete glatt gestrichen und mit dünnen Speckplatten belegt ist, wird sie nach Nr. 1061 bereitet und beendigt.

Anmerkung. Bei dieser und der folgenden Pastete kann man das Gerippe des Geflügels fein stoßen. Das Gestoßene wird dann nebst einer verschnittenen Zwiebel in vier Loth gewürfeltem, in einem Kastrol ausgelassenen Speck gelb geröstet, mit drei Schöpflöffel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit zwei Lorbeerblättern und zwei Nelken gewürzt, und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zur Hälfte eingekocht ist. Man gießt es nun zuerst durch's Sieb und sobann durch die obere Oeffnung in die kaum aus dem Ofen gekommene Pastete, und bringt letztere nochmals eine Viertelstunde in den Ofen.

1064. Kalte Schnepfenpastete.

Wird eben so bereitet, wie die vorhergehende, nur kommt zur Farce, anstatt Rehfleisch, Hasenfleisch, und es wird das fein gewiegte Eingeweide der Schnepfen, den Magen ausgenommen, darunter gerührt.

1065. Kalbfleischpastete.

Drei Pfund vom Kalbsschlegel werden abgehäutet und in handgroße Stückchen geschnitten, welche man klopft, überzwerch halbfingerbreit länglich schneidet, dann

nebst einem Glas altem Wein, der fein gewiegten Schale und dem Saft einer halben Zitrone, vier Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, eben so viel fein geschnittener Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß in eine Schüssel bringt, und so, mit Papier und einem Deckel bedeckt, über Nacht stehen läßt. Von Butter- oder warmem Pastetenteig (Nr. 1073 oder 1077) wird ein Theil halbfingerdick ausgewalzt, daraus ein länglicher Boden geschnitten, dieser über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein aufgeschlagenes Blech gelegt und mit dünnen Speckplatten bedeckt, die Lorbeerblätter vom gewürzten Fleisch herausgenommen, und letzteres gehörig gesalzen. Sodann bestreicht man den leeren Rand des Bodens mit gut verklopftem Ei, legt das Fleisch auf den Speck und darüber einen aus dem übrigen Teig gefertigten, halbfingerbreit größeren Deckel, drückt jetzt Beides am Rande passend an, und windet es der Art ein, daß es wie eine Schnur aussieht. Nun wird die ganze Pastete mit Ei angestrichen, in den Deckel auf zwei Seiten oder auch nur in der Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, die Teigabfälle dann zusammengearbeitet, ausgewalzt, mit beliebigen kleinen Ausstechern Blümchen und Blätter davon ausgestochen, und damit oder auch mit abgerädelten, schmalen Streifen, welche Bänder bilden, der Deckel belegt und verziert. Nachdem Alles mit Ei angestrichen ist, wird die Pastete in gutem Ofen eine Stunde langsam gebacken, bei Herauskommen sofort die zurückgebliebene Würze des Fleisches durch obenerwähnte Oeffnung hinein gegossen, und die Pastete noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt. Am folgenden Tage gießt man dann, bis sie voll ist, kaum noch laufende Aspic oder Fleischsulz (Nr. 1020, 1019) durch erwähnte Oeffnung darein.

Farcen oder Füllen.

1066. Hascheefarce.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, erkalteten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund fein gewiegt. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte oder unabgeschälte Semmeln (Kreuzerbrode) in Wasser ein, drückt solche, wenn sie durchgeweicht sind, fest aus, dämpft sie mit einem Eßlöffel fein geschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie in vier Loth Butter, und leert sie hierauf in eine Schüssel, um sie hier mit dem Fleisch, dann Salz, Muskatnuß, etwas fein gewiegter Zitrone und vier Eiern gut abzurühren.

1067. Kalbfleischfarce.

Ein Pfund Kalbfleisch, am besten vom Schlegel, wird gut geklopft, von aller Haut befreit, recht fein gehackt, während dem Hacken mit einem halben Schoppen Wasser bespritzt, und darunter dann eine abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, ein Viertelpfund fein gewiegtes Nierenfett, drei Eier, drei Eßlöffel Milch, Salz, Muskatnuß und etwas fein gewiegte Zitronenschale gerührt. — Auf gewöhnlichere Art bereitet man diese Farce, indem man zwei Semmeln mehr und statt des Nierenfettes eben so viel Butter nimmt, in welcher man das ausgedrückte Brod abdämpft.

1068. Bratwurstfarce.

Ein Pfund von den Beinen befreites Schweinsfleisch, an welchem nicht zu viel Speck ist, und ein Pfund wohl abgehäutetes Kalbfleisch vom Schlegel wird zusammen (am besten wenn es noch warm ist) gut geklopft, mit

einem Eßlöffel Salz, unter öfterem Bespritzen mit kaltem Wasser, auf dem Hackbrett ganz fein gewiegt, dann in eine Schüssel genommen, ein Kaffeelöffel fein geschnittene Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze Nelken beigefügt, und mit einem Schoppen Wasser gut abgerührt. Unterdeß weicht man drei Kreuzerbrode in Fleischbrühe ein, nimmt solche, wenn sie gut durchgeweicht sind, auf's Feuer, gibt vier Loth Butter dazu, und kocht dieß unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, welchen man zum Erkalten stellt, hernach zu dem abgerührten Fleisch bringt, und das Ganze mit vier Eiern gut abrührt.

1069. Bratwurstfarce auf gewöhnliche Art.

Man nimmt das Brät einer halbpfündigen Bratwurst, weicht dann zwei abgeriebene Kreuzerbrode in Milch ein, drückt sie hierauf fest aus, dämpft sie in sechs Loth Butter mit etwas Salz und Muskatnuß, und rührt sie nun mit dem Brät und drei Eiern gut ab. — Diese Farce wird auch zu Klößen in Suppen und in Ragouts, oder zum Füllen von Wirsing oder Weißkraut verwendet.

1070. Hühnerfleischfarce.

Von zwei gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, solches, nachdem die Haut davon genommen, gewiegt, und dann im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen. Unterdeß weicht man eine abgeschälte Semmel in Milch ein, drückt das Brod nach völligem Durchweichtsein wieder aus, dämpft es auf dem Feuer in sechs Loth Butter ab, und bringt es sodann zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel, wo nun Alles mit zwei Eiern, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel fein geschnittener Zitronenschale gut durchgerührt wird.

1071. Kalbsmilchleinfarce.

Vier Kalbsmilchlein werden mehreremal in lauem Wasser gewaschen, darin stehen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, und nun in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe abgekocht, bis sie kernig weich sind. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser, häutet dieselben ab, verwiegt sie, und stößt sie zuletzt noch fein im Mörser mit zwei Loth Butter. Alsdann weicht man für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in Milch ein, drückt solches, wenn es durchgeweicht, fest aus, dämpft es in vier Loth Butter auf dem Feuer ab, und bringt es jetzt zu den gestoßenen Kalbsmilchlein in eine Schüssel, um hier das Ganze mit drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchzurühren.

1072. Fischfarce.

Man verschneidet zwei Pfund rohes, von Haut und allen Gräten befreites Hecht- oder Karpfenfleisch, und stößt es fein im Mörser mit anderthalb Vierling Butter. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Milch ein, drückt sie nach Erweichen fest aus, stößt sie mit vier Eiern, und rührt sie dann mit dem gestoßenen Fischfleisch, vier Eßlöffel dickem süßen Rahm, zwei Eßlöffel fein gewiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß gut ab. — Diese Farce heißt Krebsfarce, wenn man, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 201) hierzu nimmt. In diesem Fall rührt man auch die klein gewiegten Krebsschweifchen darein.

Teige.

1073. Butter- oder Blätterteig.

Ein Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit zwei Eiern, ein wenig Salz, vier Loth Butter und etwas Milch zu einem nicht zu weichen Teig angemacht, und dieser dann auf das mit Mehl bestäubte Nudelbrett genommen und glatt und fein gearbeitet, so, daß wenn man mit dem Finger ein Grübchen darein drückt, der Teig sich von selbst wieder in die Höhe zieht. Nun knetet man ein Pfund Butter mit einem Viertelpfund Mehl ab, bis solche nicht mehr hart ist, walzt dann obigen Teig gleichmäßig dick aus, stellt die Butter in die Mitte, und schlägt den hervorstehenden Teig von allen vier Seiten darüber, so daß sie darin eingeschlossen ist. Dieß wird jetzt mit dem bemehlten Wallholz zu einem *großen, halbfingerdicken Viereck* ausgewalzt, wobei man *sich sehr in Acht zu nehmen* hat, daß die Butter nicht *ausbricht, und deßhalb öfters* Mehl unterstäuben muß. Man schlägt sodann den Teig von allen vier Seiten über sich zusammen, und walzt ihn wie das erste Mal aus, schlägt ihn wieder so zusammen, walzt ihn nochmals wie vorhin aus, und wiederholt das ganze Verfahren noch einmal, so, daß der Teig vier solche Touren erhalten hat. Er kann nun sogleich verwendet, oder in eine irdene, leicht mit Mehl bestäubte Schüssel gelegt, und zugedeckt, damit er keine Kruste bekommt, in den Keller gestellt werden. — Im Sommer ist die Bereitung dieses Teiges äußerst schwierig. Zu dieser Zeit muß man die Arbeit im Keller verrichten, und den Teig so wenig als möglich mit den Händen anfassen. Nach jedesmaligem Auswalzen wird er auf das bemehlte Wallholz gerollt, und von diesem auf eine, auf

dem steinernen Boden ausgebreitete Serviette gelegt, wo er immer eine Viertelstunde liegen bleibt, bis er wieder etwas fest geworden. — Kann statt mit Milch auch mit Wasser bereitet werden.

1074. Süßer Butterteig.

Es wird ein halber Schoppen Wein, eben so viel Wasser, vier Loth Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, ganz wenig Salz, zwei Eier und vier Loth Butter mit einem Pfund feinem Mehl angerührt, und auf dem Backbrett abgearbeitet, bis der Teig ein feines Aussehen hat, nun zwanzig Loth frische Butter mit einem Viertelpfund Mehl auf dem Backbrett abgeknetet, der Teig halbfingerdick ausgewalzt, die Butter auf dessen Mitte gesetzt, derselbe von allen Seiten darüber geschlagen, und alsdann wie der vorige drei- bis viermal ausgewalzt. — Wird gewöhnlich zu feinern Obstkuchen verwendet.

1075. Geriebener Butterteig.

Man reibt ein Pfund feines Mehl und eben so viel Butter aneinander ab, gibt alsdann ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Eigelb, zwei ganze Eier und ein klein wenig Salz dazu, und bespritzt nun den Teig mit einigen Eßlöffeln süßem Rahm oder eben so viel Wein. Um ihn nicht viel mit den Händen anzurühren, wird er mit einem großen Messer oder einem Hackmesser in kleinere Stückchen geschnitten, diese immer wieder zusammengeschoben, und so fortgefahren, bis Alles gut untereinander gemengt ist. Sodann walzt man denselben aus, schlägt ihn von allen vier Seiten über sich zusammen, verfährt nach Nr. 1073 noch dreimal auf diese Weise, und verwendet ihn hierauf zu beliebigem Gebrauch.

1076. Mürber Teig zu Obstkuchen.

Ein Pfund feines Mehl wird aufgehäuft auf das

Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, in welche dreiviertel Pfund Butter gebröckelt wird und zwei Eigelb, eine Messerspitze Salz, zwei Eßlöffel Zucker und acht Eßlöffel kaltes Wasser kommen; dieß wird mit einem großen Messer untereinander gehackt, mit den Händen zusammengeschoben, nun einigemal ausgewalzt, zusammengeschlagen, mit einer Serviette bedeckt, eine Stunde zum Ruhen an einen kühlen Ort gestellt, und alsdann verwendet.

1077. Teig zu warmen Pasteten.

Auf dem Backbrett wird ein Pfund feines, gesiebtes Mehl bergartig aufgehäuft, oben eine kleine Grube darein gemacht, in diese ein halb Pfund gebröckelte Butter, drei Eigelb, zwei Eßlöffel saurer Rahm, eine Messerspitze Salz und vier bis sechs Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, und das Ganze sodann nach voriger Nummer zu einem glatten Teig verarbeitet, welchen man gleichfalls eine Stunde an einem kühlen Orte ruhen läßt.

1078. Teig zu kalten Pasteten.

Drei Pfund gesiebtes Mehl werden auf das Backbrett gehäuft, und oben in die Mitte eine kleine Grube gemacht, nun anderthalb Schoppen Wasser mit einem halb Pfund Butter oder Abschöpffett und etwas Salz aufgekocht, und dieß siedend an das Mehl gegossen. Das Ganze wird dann anfangs mit einem großen Messer, später mit den Händen tüchtig zu einem glatten, ganz festen Teig gearbeitet, der sogleich zur Pastete verbraucht werden muß.

1079. Brandteig.

Man setze einen Schoppen Milch mit vier Loth Butter und etwas Salz auf's Feuer, lasse sie siedend werden, rühre sodann dreiviertel Pfund fein gesiebtes Mehl darein,

und rühre nun so lange, bis der Teig glatt ist und von der Pfanne sich ablöst. Hierauf bringe man denselben in eine irdene Schüssel, lasse ihn eine Viertelstunde stehen, und rühre dann sechs bis sieben Eier, eines nach dem andern, darein. — Aus diesem Teig werden Kälberfüße, Tauben u. dgl. gebacken. Sollte er zu dick sein, um dergleichen eintauchen zu können, so muß man mit Eiern nachhelfen.

1080. Backteig von Wein.

Ein halb Pfund feines Mehl wird mit einem Schoppen weißem Wein und zwei Eßlöffel zerlassener Butter oder heißem Schmalz zu einem dickflüssigen, glatten Teig angerührt, dieser mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit dem fest geschlagenen Schnee von zwei Eiweiß leicht vermischt. — Muß, sobald er fertig ist, verbraucht werden, und so dick sein, daß er sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Gegenstände anlegt.

1081. Backteig von Bier.

1082. Backteig von Milch.

Bereitet man ganz wie vorhergehenden, nur wird dazu kein Zucker, und statt Wein eben so viel Bier oder Milch genommen.

Creme.

1083. Vanillecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein fingergroßes, in kleinere zerschnittenes Stückchen Vanille einigemal überkocht, dieß zugedeckt eine halbe Stunde an einem heißen Ort stehen gelassen, damit sich der Geruch

der Vanille in die Milch ziehe, und dann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel feines Mehl mit zwei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt solches mit zehn Eigelb, einem Viertelpfund Zucker und der Vanillemilch gut ab, gießt es durch, und läßt die Creme alsdann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicklich werden und bereits an's Kochen kommen (kochen darf sie jedoch nicht), worauf solche in eine Cremeschüssel angerichtet und kalt gestellt wird. Vor dem Auftragen verziert man sie mit länglich verschnittenen Pistazien oder eingemachten Früchten, und servirt sie dann mit feinem Backwerk.

1084. Chocoladecreme.

Ein kleiner Kochlöffel Mehl wird mit zwei Eßlöffel Milch glatt angerührt, und daran zehn Eigelb, sechs Loth Zucker, ein Viertelpfund auf dem Reibeisen geriebene Chocolade und zwei Schoppen Rahm oder gute Milch gerührt. Dieß läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach voriger Nummer verdicken, worauf es in die Cremeschüssel angerichtet und kalt gestellt, und die Creme dann mit halbirten Mandeln belegt und mit Backwerk servirt wird.

1085. Mandelcreme.

Sechs Loth süße und acht Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgeschält, grob verwiegt, dann im Ofen gelblich geröstet, im Mörser etwas gestoßen, hierauf in zwei Schoppen Rahm einigemal aufgekocht, und durch ein leinenes Tuch gepreßt. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit zwei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt zehn Eigelb, acht Loth Zucker und die durchgepreßte Mandelmilch gut damit durch, nimmt sodann die Creme auf's Feuer, und beendet sie nach Nr. 1083.

1086. Zitronencreme.

Man rührt einen Kochlöffel Mehl mit zwei Eßlöffel Rahm glatt an, gibt zehn Eigelb, acht Loth Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und zwei Schoppen Rahm dazu, und läßt dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Creme werden, worauf solche angerichtet, zum Erkalten gestellt, alsdann mit eingemachten Himbeeren besetzt, und mit Backwerk servirt wird.

Anmerkung. Die Creme Nr. 1083—1086 können auch warm servirt werden. Man nimmt dann einen großen Kochlöffel Mehl, und mengt in dem Augenblick, wo die Creme dicklich geworden, noch auf dem Feuer den fest geschlagenen Schnee der zehn Eiweiß darunter. Hierauf richtet man solche an, bestreut sie mit feinem Zucker, und brennt sie sogleich mit einem Eisen oder Backschäufelchen, welches beim Anrichten schon glühend sein muß, auf, weil der Zucker gerne schmilzt und dann das Aufbrennen erschweren würde.

1087. Vanillecreme in Dunst gekocht.

Man setze zwei Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Stengelchen Vanille und einem Viertelpfund Zucker zum Feuer, lasse dieß einigemal aufkochen, und stelle es dann eine Viertelstunde bei Seite. Nun verklopfe man mittelst einer hölzernen Schneeruthe neun Eigelb tüchtig mit zwei Eßlöffel kalter Milch, rühre sodann die etwas erkaltete Vanillemilch daran, gieße solches durch ein feines Haarsieb, und fülle die Masse in eigene kleine Cremebecher, auch in kleine obere Kaffeetassen, oder in eine Cremeschüssel ein. So setze man sie in ein Kastrol, welches so viel heißes Wasser enthält, daß die Geschirre bis zur Hälfte darin stehen, bedecke das Kastrol mit seinem Deckel, gebe auf diesen heiße Asche, und lasse das Ganze auf schwachem Feuer langsam dämpfen, wobei hauptsächlich zu beachten ist, daß das Wasser nur ganz

langsam kocht: denn bei einem einzigen Aufwallen würde die Creme rauh werden und Blasen werfen. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen: wenn die Creme gestockt ist, nehme man sie heraus und lasse sie erkalten, im andern Fall bedecke man sie wieder, und lasse sie noch vollends fertig werden. Vor dem Auftragen putze man die Geschirre rein ab, bestreue nach Belieben die Creme mit feinem Zucker, und halte ein glühendes Eisen darüber, damit letzterer schmilzt, und auf diese Weise die Creme glasirt wird. — Sie kann auch im Backofen fertig gemacht werden. Man stelle sie dann mit dem Kastrol mit Wasser in den Ofen, und bedecke das Kastrol genau mit seinem Deckel, damit die Creme keine Kruste bekomme.

1088. Orangencreme.

1089. Theecreme.

1090. Chocoladecreme.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur daß, statt Vanille, zur ersten so viel Orangenblüte, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, oder in deren Ermangelung etwas Orangenzucker, zur andern zwei Eßlöffel guter Perlenthee, zur dritten acht Loth geriebene Chocolade und nur sechs Loth Zucker verwendet werden.

1091. Gestürzte Reiscreme.

Ein Viertelpfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dann abgegossen, mit drei Schoppen kochender Milch und einem Stengelchen Vanille auf's Feuer gesetzt, langsam weich gekocht, hierauf vom Feuer genommen, und, nachdem zwei Eigelb nebst einem Viertelpfund feinem Zucker darein gerührt, bei Seite gestellt. Wenn er völlig erkaltet ist, wird anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase, was einen halben Schoppen ausmachen soll, oder der einen Schoppen betragende Stand von vier Kalbsfüßen, oder

zwei und ein halb Loth aufgelöste Gélatine nebst zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1110), der aus einer halben Maß Rahm bereitet wurde, darunter gemengt, die Creme in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder dergleichen Becher eingefüllt, und zum Erkalten gestellt. Zeigt sich die Creme beim Anfühlen ganz fest, so wird sie mit den Fingern am Rande leicht gelöst, und über eine Schüssel gestürzt. — Die mit Oel bestrichenen Formen dürfen vor dem Umstürzen nur dann in warmes Wasser getaucht werden, wenn sich die Creme durchaus nicht aus denselben lösen läßt.

Anmerkung. Hinsichtlich des Auflösens der Hausenblase, der Gélatine und der Bereitung des Kälberstandes sehe man den Anhang.

1092. Gestürzte Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in anderthalb Schoppen guter Milch oder Rahm einigemal aufgekocht, und letztere nach einigem Erkalten durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder einen Schoppen Kälberstand, auch drei Loth aufgelöste Gélatine), fünf Eigelb und acht Loth feinen Zucker mit der erkalteten Milch an, schüttet dieß durch's Sieb in ein Kastrol, und setzt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange auf's Feuer, bis es kochend heiß ist (aber nicht kocht), und glänzend dicklich aussieht. Die Creme wird dann in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, und so lange gerührt, bis sie beinahe kalt ist und anfängt zu sulzen (was man daran sieht, wenn sie an der Seite der Schüssel sich anlegt), worauf zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1110) darunter gemengt und die Creme in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder in Becher eingefüllt wird. Ist sie ganz erkaltet und fest geworden, so wird sie am Rande leicht gelöst, und über

eine Schüssel gestürzt. — Die Creme darf, wenn der Schlagrahm darunter kommt, weder zu kalt noch zu warm sein: im erstern Fall nimmt sie sonst den Schnee nicht mehr an, im letztern aber bleibt dieser in der Höhe und die Creme setzt sich an den Boden.

1093. Gestürzte Mandelcreme.

Vier Loth süße und acht Stück bittere, mit einigen Eßlöffeln Milch fein gestoßene Mandeln werden in anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht und zum Erkalten gestellt, dann zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein Schoppen Kälberstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine) mit fünf Eigelb und acht Loth feinem Zucker gut verrührt, die Mandelmilch unter fortwährendem Rühren daran gegossen, das Ganze auf's Feuer gesetzt, und nach voriger Nummer beendet.

1094. Gestürzte Kaffeecreme.

Wird wie vorhergehende verfertigt, nur nimmt man, statt Mandeln, vier Loth noch ganz heißen, zuvor lichtgelb gerösteten Kaffee. An diesen wird sogleich der Rahm oder die Milch gegossen, und solche dann damit wie in voriger Nummer einigemal aufgekocht.

1095. Gestürzte Liqueurcreme.

Anderthalb Schoppen gute Milch oder Rahm werden mit fünf Eigelb, acht Loth feinem Zucker, zwei Loth aufgelöster Hausenblase (oder einem Schoppen Kälberstand, oder drei Loth aufgelöster Gélatine) gut verrührt, dieß durch's Sieb in ein Kastrol gegossen, sodann auf's Feuer gesetzt, und ganz nach Nr. 1091 beendet, nur rührt man, wenn der Schlagrahm hineingegeben ist, vier bis sechs Eßlöffel Liqueur von beliebigem Geschmack darunter.

1096. Gestürzte Chocoladecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder gute Milch werden

sechs Loth Chocolade und ein Stengelchen Vanille gelegt, einigemal damit aufgekocht, und dieß nun eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nach dieser Zeit wird der Rahm oder die Milch abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, dann fünf Eigelb, zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein starker Schoppen Kälberstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine), acht Loth feiner Zucker und die abgegossene Milch oder Rahm wieder daran gerührt, das Ganze durch's Sieb gegossen, und die Creme nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter beständigem Schlagen mit einem Schneebesen kochend heiß werden, doch nicht kochen läßt. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1092.

1097. Gestürzte Erdbeercreme.

Fünf Eigelb, zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (oder anderthalb Schoppen Kälberstand, oder drei und ein halb Loth aufgelöste Gélatine), zwölf Loth Zucker und anderthalb Schoppen Rahm wird zusammen gut verrührt, dieß alsdann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Im Uebrigen ist die Bereitung ganz wie bei Nr. 1092, nur wird, wenn die Creme anfängt zu sulzen, ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren und dann erst der Schlagrahm darunter gemengt.

1098. Gestürzte Himbeercreme.

Wird ganz wie vorige bereitet und beendet, nur kommen, statt Erdbeeren, eben so viel Himbeeren dazu.

Anmerkung. Diese sowie die vorige Creme färbt man öfters rosa, und zwar in der Art, daß man einige Tropfen aufgelöste Cochenille oder Erbselsaft (Alkermes), der bei jedem Conditor zu bekommen ist, zugleich mit dem Schlagrahm darunter mischt. Diese Creme werden auch immer mit den schönsten Erd- oder Himbeeren verziert.

1099. Gestürzte Aprikosencreme.

Bereitet man ganz nach Nr. 1097, nur kommen darein, statt zwölf, nur sechs Loth Zucker, und statt der Erdbeeren ein Viertelpfund in Zucker eingemachte Aprikosenmarmelade. Im Fall man aber zu dieser Creme frische Aprikosen nimmt, werden zehn bis zwölf Stück zur Marmelade verkocht, dann durchgetrieben, und mit zwölf Loth Zucker versüßt.

1100. Gesulzte Vanillecreme.

In drei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und die Milch dann zum Erkalten gestellt. Nun werden sieben Eigelb, zwölf Loth Zucker und zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein Schoppen Kälberstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine) miteinander gut verrührt, sodann die halb erkaltete Milch daran gerührt, das Ganze durch ein Sieb gegossen, und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit dem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, doch nicht zum Kochen kommen läßt, hierauf in eine irdene oder Porzellanschüssel leert, und öfters darin rührt, bis es beinahe erkaltet ist und zu sulzen anfängt. Nun fülle man die Creme in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher ein, und stelle sie zum Erkalten; nach fünf bis sechs Stunden sollte sie fest gesulzt sein, worauf Form oder Becher einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann rein abgewischt, und auf die zum Anrichten bestimmte flache Schüssel gestürzt werden.

1101. Gesulzte Chocoladecreme.

Acht Loth geriebene Chocolade und ein Stengelchen Vanille werden in drei Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Die fernere Bereitung ist ganz wie

bei voriger Nummer, nur kommt ein Eigelb und zwei Loth Zucker weniger darein.

1102. Gesulzte Erdbeercreme.

Sieben Eigelb, ein halb Pfund feiner Zucker und zwei Loth aufgelöste Hausenblase (oder ein starker Schoppen Kälberstand, oder drei Loth aufgelöste Gélatine) werden mit zwei Schoppen Rahm oder Milch tüchtig verrührt, dieß dann durch's Sieb gegossen, und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Nun leert man die Creme in eine irdene oder Porzellanschüssel, und rührt öfters darin, bis sie beinahe kalt ist und zu sulzen anfängt, worauf ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren darunter gemengt, und dieselbe in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher eingefüllt und zum Erkalten gestellt wird. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1100.

1103. Gesulzte russische Creme.

Zehn Eigelb, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (s. d.), zwölf Loth fein gestoßener weißer Zucker, der Saft einer halben Zitrone und anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase wird in einem Kastrol mit einer halben Maß Rheinwein gut verrührt, und dann auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß oder vielmehr glänzend dicklich werden läßt. Nun nimmt man die Creme vom Feuer, und schlägt sie so lange, bis sie halb erkaltet ist, sodann füllt man sie, nachdem der steife Schnee von sechs Eiweiß und ein Glas Rum oder Kirschenwasser darunter gemengt wurde, in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform, läßt sie über Nacht an einem kühlen Ort fest werden, und stürzt sie nun auf die bestimmte Platte. — Nimmt sich sehr gut aus, wenn die Form vor dem Einfüllen mit

abgezogenen, fein geschnittenen Pistazien ausgestreut wird; man kann auch dergleichen beim Anrichten darüber streuen.

1104. Gesulzte polnische Creme.

Zwei Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Hausenblase wird mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (s. d.) und dem Saft von vier Zitronen auf's Feuer gesetzt, und so lange darauf gelassen, bis der Zucker damit verkocht ist, worauf solches zum Erkalten gestellt wird. Wenn es halb erkaltet ist, so, daß der Zucker kaum noch läuft, wird es unter beständigem langsamen Rühren an den steifen Schnee von acht Eiweiß gegossen, nun drei bis vier Eßlöffel Arak oder Rum darein gegeben, das Ganze sorgfältig unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen so lange untereinander gemengt, bis es anfängt dicklich zu werden und sulzt, hierauf in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene, mit Pistazien ausgestreute Sulzenform eingefüllt, und über Nacht, oder wenigstens vier bis fünf Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Ist die Creme fest geworden, so wird sie am Rand der Form leicht gelöst, und über die bestimmte Platte gestürzt.

Anmerkung. Diese Creme zeichnet sich sowohl durch Schönheit, als auch angenehmen Geschmack aus, und wird bisweilen auch mit eingemachten Früchten oder frischen Blumen verziert.

1105. Geschlagene Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in einer halben Maß Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Reismehl, oder in dessen Ermangelung, Stärkmehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, fügt neun Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und hierauf die Vanillemilch bei, rührt dieß zusammen gut durch, gießt es durch's Sieb, und setzt es dann auf's

Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen ganz heiß werden, aber nicht kochen läßt. Hat die Creme die Dicke eines leichten Kindsmuses, so wird sie in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, mehreremal umgerührt, bis sie beinahe erkaltet ist, hierauf zwei Teller Schlagrahm darunter gemengt, und die Creme nun in Becher oder in eine tiefe Schüssel eingefüllt, in welch letzterm Fall man sie mit einer Goldhaube (s. d.) verziert zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei diesem und den folgenden geschlagenen Cremen kann, wenn kein Reis- oder Stärkmehl zu haben wäre, auch eben so viel feines Mehl genommen werden.

1106. Geschlagene Zitronencreme.

1107. Geschlagene Orangencreme.

Werden ganz nach Nr. 1105 zubereitet und beendet, nur daß die Vanille wegbleibt, und dafür entweder die Schale einer halben Zitrone oder die einer Orange mit der Milch einigemal aufgekocht wird.

1108. Geschlagene Liqueurcreme.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1105, nur bleibt die Vanille weg, und es braucht daher die Milch zuvor nicht abgekocht zu werden. Mit dem Schlagrahm mengt man zuletzt einige Eßlöffel Anisliqueur oder Maraskino darunter.

1109. Geschlagene Erdbeercreme.

Ein Eßlöffel Reis- oder Stärkmehl wird mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, dann neun Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und eine halbe Maß Rahm darein gerührt, und dieß nun durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt, hierauf in eine Schüssel leert, und während dem

Erkalten mehreremal umrührt. Wenn die Creme beinahe erkaltet ist, werden zwei Teller Schlagrahm und ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren darunter gemengt, und dieselbe dann in eine Cremeschüssel oder in Becher eingefüllt.

Anmerkung. Die geschlagenen Creme können mit einem Loth aufgelöster, noch nicht ganz erkalteter Hausenblase verdickt werden, welche man vor dem Vermischen mit dem Schlagrahm, während sie noch nicht ganz erkaltet sind, darunter mischt.

1110. Schlagrahm. Rahmschnee.

Von erst einen Tag gestandener Milch wird der süße, dicke Rahm (Doppelrahm) mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, eine halbe Maß solcher Rahm dann in einer großen, irdenen Schüssel oder in einem weiten Topf einige Stunden an einen kalten Ort gestellt, und hierauf mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich oben ein zarter, dicker Schaum bildet, welcher, nachdem man ihn einige Minuten ruhig stehen gelassen, mit einem Blechlöffel abgenommen und zum Ablaufen auf ein großes Haarsieb gelegt wird, worunter eine Schüssel steht. Den zurückgebliebenen flüssigen und den in die Schüssel durchgelaufenen Rahm schlägt man nun wieder zu Schnee, läßt ihn etwas stehen, nimmt ihn dann ab, legt ihn auf's Sieb, und wiederholt dieß so oft, bis aller Rahm zu Schnee geschlagen ist. — Besonders guter Rahm läßt sich gleich das erste Mal fest schlagen, und man hat nicht nöthig, ihn öfters abzunehmen.

1111. Schlagrahm mit Vanillezucker.

1112. Schlagrahm mit Zitronenzucker.

1113. Schlagrahm mit Orangenzucker.

In den nach Nr. 1110 bereiteten Schlagrahm werden vier Eßlöffel gewöhnlicher, fein gestoßener, und zwei Eßlöffel Vanille-, Zitronen- oder Orangen-Zucker (s. d.) gemischt.

1114. Schlagrahm mit Maraskino.

1115. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1116. Schlagrahm mit Aprikosenmarmelade.

Unter den in Nr. 1110 beschriebenen Schlagrahm mische man bei Nr. 1114 und 1115 nach und nach einige Eßlöffel Maraskino oder ein Viertelpfund durchgetriebene Erdbeeren und bei beiden Arten vier bis sechs Eßlöffel fein gestoßenen Zucker, bei Nr. 1116 ein Viertelpfund Aprikosenmarmelade. Werden frische Aprikosen zu letzterm verwendet, so kocht man sie zur Marmelade, streicht diese durch ein feines Sieb, und versüßt sie mit Zucker.

Anmerkung. Diese Arten Schlagrahm (Nr. 1111—1116) füllt man in eine Cremeschüssel oder in Becher bergartig ein, und besteckt sie im erstern Fall mit feinem kleinen Backwerk, als Hohlhippen, Mandelbusserln u. s. w., im letztern Fall bestreut man sie nach Belieben mit fein geschnittenen Pistazien, und servirt sie mit kleinem Backwerk. Sie werden auch zum Füllen von Torten oder Backwerk verwendet. — Jene, wobei man Obst verwendet, wie Nr. 1115 und 1116, werden durch dasselbe etwas verdünnt; daher ist es nöthig, daß ein Loth aufgelöste, kaum noch laufende Hausenblase darunter gemengt wird.

1117. Schlagrahm-Chalotte.

Eine runde, glatte Form wird mit feinem Mandelöl ausgestrichen, und dann deren Boden und Rand mit langem Fingerbisquit (s. d.) so dicht nebeneinander ausgelegt, daß nirgends ein leerer Zwischenraum bleibt. Den leeren innern Raum füllt man nun mit dem Schlagrahm Nr. 1111 aus, bedeckt diesen ebenfalls dicht mit Bisquit, und stellt das Ganze drei Stunden an einen kalten Ort, nach welcher Zeit die bestimmte Platte über die Form gelegt, die Chalotte behutsam darauf umgestürzt und sogleich zu Tisch gegeben wird.

1118. Gesulzte Schlagrahm-Chalotte.

Bereitet man wie die vorhergehende, nur daß man vor dem Einfüllen der ausgelegten Form mit dem Schlagrahm Nr. 1111 unter letztern zwei Loth zu acht Eßlöffel aufgelöste, beinahe erkaltete, aber doch noch laufende Hausenblase mengt.

1119. Maskirte Schneeeier von Milch.

Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und hierunter zwei Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker nebst vier Eßlöffel feinem gewöhnlichen Zucker gemengt. Nun wird von zwei Maß Milch der Rahm abgenommen, so, daß es eine halbe Maß gibt, die zurückgebliebene Milch auf's Feuer gesetzt, und sobald sie kocht, der steife Schnee, in vier eiähnliche Theile geformt, darein gelegt, welche man ungefähr eine halbe Viertelstunde kochen läßt bis sie sich zusammengezogen haben, dann behutsam umwendet, und nach nochmaligem Aufkochen zum Ablaufen auf ein Sieb legt. Alsdann rührt man einen Eßlöffel Reismehl oder in dessen Ermangelung gewöhnliches Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb nebst einem Stengelchen Vanille oder der Schale einer halben Zitrone und sechs Eßlöffel feinen Zucker darein, verschlägt dieß gut mit obiger halben Maß Rahm, und setzt es auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange läßt, bis das Ganze kochend heiß geworden, doch nicht zum Kochen gekommen ist, und ein dickliches Aussehen hat. Jetzt wird die Creme in eine Schüssel geleert, hier während dem Erkalten einigemal umgerührt, damit sie keine Haut bekommt, die erkalteten Schneeeier sodann in die bestimmte tiefe Schüssel übereinander angerichtet, und mit der gleichfalls erkalteten Creme mittelst eines Löffels überall sorgfältig bedeckt. — Diese Schüssel nimmt sich

besonders gut aus, wenn sie mit abgezogenen, fein geschnittenen Pistazien bestreut und am Rand mit kleinem Bisquit oder Macaronen besetzt wird.

1120. Maskirte Schneeeier von Wein.

Werden bereitet wie die vorhergehenden, nur daß zur Creme, statt Rahm, eine halbe Maß Rheinwein genommen wird. Beim Anrichten kann unter die erkaltete Creme ein Gläschen Rum, Arak oder Malaga gemengt werden.

1121. Aufgezogene Schneeeier.

Von acht Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen und zwei Eßlöffel feiner Zucker darunter gemengt, dann in ein etwas weites, flaches Geschirr eine halbe Maß gute Milch, drei Eßlöffel Zucker und eine Zitronenschale gegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Nun werden von dem Eierschnee eiähnliche Klöße abgestochen, in die Milch eingesetzt, einigemal aufgekocht, stark mit Zucker überstreut, und sammt der Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt, damit sie Farbe bekommen. Unterdeß macht man von dem Eigelb eine Milchsauce mit Zitronen (Nr. 243), richtet diese auf die Cremeschüssel an, und gibt darein alsdann mit dem Backschäufelchen die aus dem Ofen genommenen Schneeeier, so, daß die obere, gelb gewordene Seite nach oben kommt.

1122. Schneemilch von Vanille.

In einer Maß Rahm oder guter Milch wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und hierauf eine Viertelstunde damit zum Erkalten gestellt. Alsdann wird ein Eßlöffel Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, acht Eigelb und acht Eßlöffel feiner Zucker darein gegeben, dieß mit dem halb erkalteten Rahm oder der Milch abgerührt, und letztere jetzt durch's Sieb ge-

gossen und auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt, hierauf vom Feuer nimmt, und bei Seite stellt. Nun werden vier zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die noch heiße Milch gerührt, diese in eine Schüssel angerichtet, zum Erkalten gestellt, und mit Bisquit oder anderem feinen Backwerk zu Tisch gegeben.

1123. Schneemilch von Zitronen.

1124. Schneemilch von Flieder (Holder).

Bereitet man ganz nach Nr. 1122, nur kocht man zu ersterer die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone einigemal in einer Maß Rahm auf, zu letzterer eben so eine Blume Holder.

Anmerkung. Auf vorstehend bemerkte Weise kann noch von verschiedenem Geschmack Schneemilch gemacht werden.

1125. Eierkäs.

Acht Eier werden mit einem Schoppen süßem Rahm stark verklopft, dieß dann auf ganz langsames Feuer gesetzt, und hier unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis es leicht geronnen ist, wo man es fortnimmt, und eine Viertelstunde bei Seite stellt. Nach dieser Zeit schüttet man die Masse in einen feinen Durchschlag, nimmt solche, wenn sie abgelaufen ist, in eine Schüssel, rührt sechs Eßlöffel feinen Zucker und zwei Eßlöffel Zitronen- oder Vanillezucker (s. d.) darunter, und bringt nun die Masse in eine eigens dazu bestimmte, mit vielen kleinen Löchern versehene Eierkäseform, wo man sie etwas niederdrückt; oder auch in eine über einen Durchschlag gelegte Serviette, welche dann gut zusammengebunden und zum Ablaufen aufgehängt wird. Unter-

deß werden fünf Eigelb, sechs Eßlöffel feiner Zucker, ein Schoppen süßer Rahm und ein Stengelchen Vanille oder die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone miteinander gut verrührt und auf's Feuer gesetzt, wo man die Creme unter beständigem Schlagen mit dem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt, so daß sie ein glänzend dickliches Aussehen hat. Dieselbe wird nun vom Feuer genommen und öfters umgerührt, der abgelaufene Eierkäs dann in die bestimmte Schüssel angerichtet, mit fein länglich geschnittenen Mandeln gespickt, die erkaltete Creme darüber gegossen, und nach Belieben das Ganze mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

1126. Eierkäs mit Mandeln.

Zwölf Eier, sechs Loth süße und acht Stück bittere, abgeschälte, fein gestoßene Mandeln und eine Maß gute Milch wird zusammen gut verklopft, dann auf's Feuer genommen, und unter beständigem Rühren so lange darauf gelassen, bis es leicht zusammengeronnen ist. Nun bringt man die Masse in einen Durchschlag, läßt solche ablaufen, nimmt sie hierauf in eine Schüssel, rührt acht Loth feinen Zucker darein, gibt sie in die obenbeschriebene Form oder in eine Serviette, und drückt sie etwas nieder. Ist der Käs kalt geworden, so stürzt man ihn auf die dazu bestimmte Schüssel, bespickt ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, übergießt ihn mit einer kalt gewordenen Vanillesauce (Nr. 244), und servirt ihn mit feinem Backwerk.

Anmerkung. Bei den Eierkäsen ist sehr zu beachten, daß man die Eier nicht zu viel gerinnen lasse, weil sie sonst zu hart, und die Käse nicht zart sondern rauh werden.

1127. Poupeton mit Vanille.

Sechs Loth abgezogene, mit einem Eßlöffel Milch fein gestoßene Mandeln, sechs Loth Stärkmehl, acht Loth

Zucker, ein Stengelchen Vanille und eine Messerspitze Salz wird in einer Pfanne (Kastrol) mit drei Schoppen Rahm oder guter Milch angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht, dann auf dem Feuer der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß darunter gemengt, und das Ganze noch einmal aufgekocht. Nun nimmt man die Vanille heraus, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form ein, und klopft diese auf dem mit einem Tuch überlegten Tische fest auf, damit sich die Masse in alle Ecken der Form gut eindrücke. Nachdem letztere an einen kalten Ort gebracht, wird von den sechs Eigelb eine Wein- oder Milchsauce, jedoch immer mit Vanille, bereitet, und eben so kalt gestellt. Ist die Poupeton in der Form durchaus kalt und fest bestanden, so wird sie oben ein wenig von der Form gelöst, über eine Cremeschüssel umgestürzt, und die erkaltete Sauce darüber gegossen. — Im Falle Pistazien zur Hand sind, streut man solche, abgezogen und stiftartig geschnitten, darüber.

1128. Poupeton mit Mandeln.

Man stößt vier Loth abgezogene süße und acht Stück bittere Mandeln fein mit ein wenig Milch, rührt dann sechs Loth Stärkmehl und acht Loth Zucker nebst den Mandeln mit drei schwachen Schoppen Rahm oder guter Milch glatt an, und kocht dieß auf dem Feuer zu einem feinen Brei. Nun wird von sechs Eiern das Weiße zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die gekochte Masse gerührt, und einmal damit aufgekocht. Die übrige Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer. Ist die Poupeton kalt und umgestürzt, so wird sie mit einer kalten Wein-, Milch- oder auch Chocoladesauce übergossen.

1129. Poupeton von Mandelmilch.

Vier Loth süße und acht Stück bittere Mandeln werden abgezogen, mit Milch fein gestoßen, hierauf in einer halben Maß guter Milch auf dem Feuer eine Viertelstunde abgekocht, und sodann durch ein Tuch gepreßt. Nun rührt man acht Loth Stärkmehl mit einem halben Schoppen Milch glatt an, kocht dieses, die durchgepreßte Mandelmilch und acht Loth Zucker auf dem Feuer zu einem dünnen Kindsmus, und rührt dann sogleich den Schnee von acht Eiweiß darein. Wenn es noch einmal damit aufgekocht, wird es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form eingefüllt, letztere auf dem Tisch aufgeklopft, damit die Masse sich überall gut einsetze, und über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten löst man die Poupeton oben ein wenig ab, stürzt sie alsdann über die Schüssel, und gießt eine von dem Eigelb bereitete Milch- oder eine Mandelmilchsauce (siehe in Nr. 823) kalt darüber.

1130. Poupeton von Reis mit Weinbeeren.

Zwölf Loth gewaschener Reis wird mit einer Maß guter Milch oder auch der Hälfte Rahm, und einem Stückchen Vanille langsam dick und weich eingekocht, und zuletzt acht Loth mit Milch fein gestoßene Mandeln nebst acht Loth gestoßenem Zucker leicht darunter gerührt. Nun wird eine größere oder kleinere Form, auch obere Kaffeetassen, mit Mandelöl ausgestrichen, die Masse gleichmäßig darein vertheilt, die Form sodann auf dem Tisch aufgeklopft, damit die Masse sich fest eindrückt, und hierauf zum Erkalten gestellt. Man bereitet jetzt folgende Sauce: In einer kleinen Pfanne wird ein kleiner Kochlöffel Mehl mit einem Viertelschoppen Wasser glatt angerührt, darein fünf Eigelb, acht Loth Zucker und ein wenig gestoßene

Vanille gerührt, und dieß mit zwei Schoppen gutem alten Wein aufgefüllt auf's Feuer genommen, wo es unter fortwährendem Rühren mit einem Kochlöffel oder Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen aufgekocht, dann heraus in eine Schüssel geleert und kalt gestellt wird. Nachdem die Sauce, um das Ansetzen einer Haut zu verhüten, während dem Erkalten einigemal umgerührt wurde, gießt man sie über die kalt gewordene, auf die Platte umgestürzte Poupeton.

1131. Poupeton von Reis mit Himbeeren.

Wird bereitet wie vorige, nur daß hier, wenn die Hälfte Reis in die Form gefüllt ist, etwas eingemachte Himbeeren eingelegt werden, welche man mit der andern Hälfte Reis bedeckt. Nun wird das Ganze fest auf ein Tuch aufgeklopft und kalt gestellt, beim Gebrauch dann die Poupeton umgestürzt, und mit kalter Milchsauce von jedem beliebigen Geschmack übergossen.

1132. Poupeton von Gries und Mandeln.

Acht Loth Gries, sechs Loth abgeschälte süße und acht Stück bittere, mit Milch fein gestoßene Mandeln und eine Zitronenschale wird mit drei Schoppen Rahm angerührt, sechs Loth Zucker und ein wenig Salz dazu gethan, und dieß auf dem Feuer langsam gekocht, bis der Gries dick aufgequollen ist. Die hierzu bestimmten Tassen streicht man nun mit Mandelöl, auch mit Butter aus, bestreut sie dick mit Zucker, klopft dieselben nach dem Einfüllen der Masse auf dem Tisch auf, und stellt sie kalt. Beim Gebrauch werden sie über die Schüssel gestürzt, und eine erkaltete Weinsauce (siehe Nr. 1130) oder kalte Milchsauce darüber gegossen; auch schmeckt Himbeercompot (Nr. 993) sehr gut dazu.

1133. Poupeton von Reis.

Ein halb Pfund schöner Reis wird gewaschen, und mit so viel kochendem Wasser, daß es darüberhingeht, aufgefüllt, dieß dann abgeschüttet, und der Reis mit der gleichen Portion frischem Wasser übergossen, worauf man ihn nebst einem Stengelchen Zimmt so lange zugedeckt auf dem Feuer läßt, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Es werden nun sechs Loth Butter, acht Loth Zucker und acht Loth gewaschene Sultanen oder schöne Weinbeeren dazu gethan, und der Reis auf schwachem Feuer bedeckt vollends eingekocht, wo er kernig weich sein soll. Nachdem man nach Belieben ein Glas Rum oder sonstigen feinen Liqueur daran gegossen, wird das Ganze untereinander gemengt, in mit Butter oder Mandelöl ausgestrichene Tassen gefüllt, und kalt gestellt, die Poupeton, wenn sie fest bestanden, dann umgestürzt, und eine kalte Weinsauce (Nr. 1130) darüber gegeben.

1134. Poupeton von Wein.

Vier Loth süße und acht Stück bittere, abgezogene Mandeln werden mit wenigem Wein fein zu Brei gestoßen, dann mit zwölf Loth an einer Zitrone abgeriebenem, etwas grob verstoßenen Zucker, sechs Eigelb, einem Schoppen Kälberstand (s. d.), einem Schoppen altem Rheinwein und dem Saft einer Zitrone in eine messingene Pfanne oder ein Kastrol gethan, und das Ganze auf dem Feuer mit der Schneeruthe so lange geschwungen, bis es dicklich geworden und kochend heiß ist (kochen darf es nicht). Nun wird das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee geschlagen, dieser leicht unter obige Masse gerührt, letztere sodann in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form oder in Tassen eingefüllt, und zum Festwerden kalt gestellt. Nachdem die Poupeton auf die Platte umgestürzt, wird

sie mit einer kalten Weinsauce (Nr. 250) oder auch nur mit feiner Bäckerei aufgetragen.

Anmerkung. Werden Form oder Tassen mit Butter ausgestrichen, so muß man sie vor dem Umstürzen in heißes Wasser tauchen.

1135. Flamerie von Weichseln.

Ein Pfund Weichseln werden abgezupft, ausgesteint, und mit acht Loth Zucker und einem Stengelchen Zimmt eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man die Weichseln mit einem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Porzellanschale hebt, und darüber den Saft schüttet, nachdem derselbe noch etwas dicker eingekocht wurde. Nun werden acht Loth Mandeln abgeschält und fein länglich geschnitten, drei schöne Eiweiß zu Schnee geschlagen, in diesen acht Loth fein gesiebter Zucker, die Mandeln und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale gemengt, und solches dann über die Weichseln glatt gestrichen. Hierauf stellt man die Schale in einem Geschirr, worin etwas Salz ist, in nicht zu warmen Ofen, und bäckt hier die Flamerie von oben zu einer gelben Kruste, was in einer halben Stunde geschehen kann. — Wird gewöhnlich erst den andern Tag genossen, wo dann die Frucht unter der Kruste etwas gesulzt sein wird.

1136. Flamerie von Johannisbeeren.

Ein Pfund abgezupfte Johannisbeeren werden mit drei Viertelpfund Zucker eine Viertelstunde gekocht, dann in eine Schale herausgehoben, der Saft noch dicker eingekocht, und über die angerichtete Frucht gegossen. Die Kruste wird ganz wie oben bereitet und beendet, und das Ganze über Nacht an einen kalten Ort gestellt.

1137. Flamerie von Aprikosen.

Zwölf schöne, reife, noch harte Aprikosen werden

geschält und ausgesteint, dann mit zehn Loth Zucker, ein wenig Zimmt und den gebrühten, abgezogenen, länglich geschnittenen Kernen eine Viertelstunde zugedeckt gedämpft, aus dem Saft genommen, und in die Schale gelegt. Der Saft wird nun dick eingekocht und über die Frucht gegossen, die ganz gleiche Kruste wie bei Nr. 1135 bereitet, und die Flamerie nach dem Backen kalt gestellt.

1138. Flamerie von Pfirsichen.

Wird ganz nach voriger gemacht, nur nimmt man die Kerne nicht dazu.

1139. Mandelsulz (Blanc manger).

Man wirft ein halb Pfund süße und zehn Stück bittere Mandeln in siedendes Wasser, und kocht sie auf schnellem Feuer einmal auf; wenn sich die Schale leicht abziehen läßt, werden sie in einen Durchschlag gegossen, schnell abgezogen, und nebenher in frisches Wasser geworfen. Dieß alles muß aber sehr schnell vor sich gehen, damit die Mandeln schön weiß bleiben. Nun stößt man sie ganz fein im Mörser, bespritzt sie aber während dem Stoßen mit frischem Wasser, damit sie nicht ölig werden, nimmt sie dann in eine Porzellanschüssel, und rührt mit einem silbernen Löffel eine halbe Maß frisches Wasser darein. Hierauf wird eine Serviette in frischem Wasser naß gemacht, ausgewunden, und ausgebreitet über eine reine Schüssel gelegt, alsdann die angerührten Mandeln in die Serviette gegossen, letztere in der Mitte übereinander gelegt, an beiden Enden zusammengenommen, und von zwei Personen durchgewunden. Die zurückgebliebenen Mandeln werden jetzt wiederholt in den Mörser genommen, noch feiner gestoßen, dann in einer Porzellanschüssel mit einem Schoppen Wasser angerührt, und wie das erste Mal in die Serviette gegossen und durchgewunden. Auf

diese Weise hat man drei Schoppen Mandelmilch erhalten. Hiermit wird nun ein halb Pfund schöner, fein gestoßener Zucker so lange verrührt, bis er sich ganz darin aufgelöst hat, alsdann rührt man zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase darunter, füllt das Ganze in eine reine Sulzenform ein, und stellt es zum Sulzen an einen kühlen Ort. Nachdem die Mandelsulz fest geworden ist, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, rein abgewischt, und über die bestimmte Schüssel gestürzt. — Statt Hausenblase kann ein schwacher Schoppen Kälberstand oder drei ein halb Loth Gélatine genommen werden, doch ist die Sulz dann nicht so fein und nicht so schön.

1140. Mandelsulz in zwei Farben.

Acht Loth mit einem halben Gläschen Wasser begossene Chocolade wird an einen warmen Ort oder in den warmen Ofen gestellt, bis sie weich ist, und sodann mit der Hälfte der vorbeschriebenen fertigen Mandelsulz angerührt. Die Hälfte der Chocoladesulz wird nun in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform gegossen (wobei sie nicht mehr warm, sondern kaum noch laufend sein darf), und dann zum Erkalten gestellt. Nachdem sie fest geworden, gießt man die Hälfte der noch übrigen Mandelsulz darauf, und stellt es wieder zum Erkalten, nach Festwerden wird die zweite Hälfte der völlig erkalteten, kaum noch laufenden Chocoladesulz darauf gegossen, und das Ganze nochmals kalt gestellt. Zuletzt kommt der Rest der noch laufenden Mandelsulz darüber, und sobald auch dieser fest geworden, hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt sie dann über die bestimmte Platte um, und bringt sie sogleich zu Tisch. — Bei einer Form mit Verzierungen werden die Vertiefungen mit

Mandelsulz ausgefüllt, ist diese fest geworden, so kommt ein Guß von der Chocoladesulz darüber, und so wird abwechselnd fortgefahren, wie es bereits gesagt ist. In beiden Fällen muß die Sulz ebenmäßig vertheilt werden, damit die Streifen durchgehends die gleiche Breite haben.

1141. Mandelsulz in Tassen oder Bechern.

Von sechs Loth süßen und vier Stück bitteren Mandeln wird nach Nr. 1139 ein Schoppen Mandelmilch bereitet, und darin sechs Loth feiner Zucker aufgelöst. Nun werden vier Eiweiß in einem Kastrol oder Schneekessel mittelst eines Schneebesens so lange geschlagen, bis der Schaum aufsteigen will, und der Schnee nicht steif, sondern dünn und wässerig aussieht, worauf die gezuckerte Mandelmilch darein gegossen und das Ganze auf sehr schwaches Feuer gesetzt wird. Hier läßt man es unter anhaltendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange, bis sich die Mandelmilch mit dem Schnee glänzend dicklich verbunden hat; alsdann wird die Sulz vom Feuer genommen, in Tassen oder Becher eingefüllt, und nach Erkalten darin zu Tisch gegeben.

1142. Gefüllte Orangen.

Vier schöne, gleichgroße Orangen werden mit einem kleinen Messerchen am Butzen so weit ausgelöst, daß man, ohne die Frucht zu beschädigen, mit dem kleinen Finger leicht durch die Oeffnung eindringen kann, um das Mark herauszulösen, sowie das inwendige weiße Häutchen, welches sich an der Schale befindet, worauf man die Orangen in frisches Wasser legt, damit sie fest werden. Nun wird in folgender Weise eine Mandelsulz und eine Orangensulz bereitet: Man preßt das ausgelöste Mark der Orangen leicht durch ein dünnes Tüchlein, rührt daran dann einen Schoppen alten Rhein-

wein und acht Loth feinen Zucker, setzt das Ganze, welches anderthalb Schoppen betragen muß, auf's Feuer, und schäumt es während dem Aufkochen ab, worauf es in ein reines Geschirr gegossen wird. Eben so wird von sechs Loth süßen, abgezogenen Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, nach Nr. 1139 anderthalb Schoppen Mandelmilch gemacht, und diese mit sechs Loth feinem Zucker versüßt. Nun werden drei Loth Hausenblase mit anderthalb Schoppen Wasser langsam aufgelöst, so daß am Ende noch ein Schoppen bleibt, wovon man die Hälfte in die Orangensulz, die andere Hälfte in die Mandelmilch rührt. So lange sie noch lauwarm ist, wird die Orangensulz mit etwas aufgelöster Cochenille schön roth gefärbt, dann zum Erkalten gestellt, die Orangen aus dem Wasser genommen, zum Auslaufen verkehrt auf ein Tuch gelegt, hierauf abgetrocknet, und gleich aufrecht nebeneinander geordnet. Nun füllt man von der Mandelsulz einen Eßlöffel voll in die Orangen ein, und läßt sie fest sulzen, darauf dann anderthalb Eßlöffel voll von der kaum noch laufenden rothen Orangensulz, und sobald diese gleichfalls fest geworden, gießt man zwei Eßlöffel voll von der auch kaum noch laufenden Mandelsulz darüber. So wird abwechslungsweise fortgefahren, bis die Orangen zur Hälfte gefüllt sind. Dann nimmt man auf diese Art wieder ab, bis die Orange ganz voll ist; doch muß jedesmal die Sulz fest bestanden sein, ehe man Weiteres darauf gibt. Durch dieses Mehr- und dann Wenigernehmen der Sulz wird bezweckt, daß die Streifen immer gleich breit sind, da die Orangen in der Mitte den größten Umfang haben. Zuletzt läßt man die Orangen noch drei bis vier Stunden stehen, damit sie sich ganz fest sulzen. Nach dieser Zeit werden sie rein abgewischt, und jede mit einem scharfen, dünnen

Messer in vier Theile verschnitten, welche man zierlich auf eine mit Orangenblättern bedeckte Glasschale legt. — Während dem Einfüllen der Sulz in die Früchte muß dieselbe, damit sie nicht stockt, immer wieder in ein Geschirr, worin lauwarmes Wasser ist, gestellt werden, da das Sulzen der Orangen nur an einem kalten Ort geschehen kann; auch dürfen letztere während dem Sulzen nicht von der Stelle gerückt werden. Eine Hauptsache ist, daß die eingefüllte Sulz stets fest bestanden ist, bevor man die folgende darauf gibt. — Sollten die Orangen beim Auslösen des Marks bei aller Sorgfalt doch einen Riß bekommen, so wird solcher von außen mit Mehlkleister vermacht, welchen man vor dem Verschneiden der Orange rein abwischt.

Süße Geléen (Sulzen).

1143. Weingelée.

Sechs bis acht rein geputzte, von den Rohrbeinen abgezogene Kälberfüße werden, klein verhauen und rein gewaschen, in ein Kastrol gebracht, und so viel gewöhnlicher weißer, jedoch alter Wein daran gegossen, bis es darüber her geht, worauf man sie, nachdem sie gut abgeschäumt sind, vier bis fünf Stunden langsam kochen läßt, so, daß ungefähr noch eine Maß Brühe daran ist. Nach dieser Zeit wird letztere durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und in den Keller gestellt. Ist die Gelée fest bestanden, so wird sie mit einem Blechlöffel abgefettet, bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr gebracht, dann nebst vier verklopften Eiern, drei Viertelpfund verklopftem Zucker, der fein abgeschälten Schale von zwei

Zitronen, dem Saft von vier Zitronen und einer halben Maß gutem alten Rheinwein auf dem Feuer wie die Fleischsulz (Nr. 1019) abgerührt, bei beginnendem Kochen augenblicklich zurückgestellt, und ganz wie jene, nachdem sie sich geschieden hat, durch eine aufgespannte, reine Serviette oder durch einen Filtrirbeutel geklärt. Wenn die ganze Gelée krystallhell durchgelaufen, wird sie in eine Geléeform oder in dazu bestimmte Gläser eingefüllt, und an einen kühlen Ort gestellt, beim Anrichten dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, hierauf überall abgetrocknet, die Gelée behutsam in die Mitte der dazu bestimmten Platte umgestürzt, und zu Tisch gegeben. Wird die Gelée in Gläser eingefüllt, so wischt man diese beim Serviren rein ab, und stellt sie auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte, indem man für jede Person ein Glas bestimmt. — Man kann diese, gleich den übrigen Geléen, auch von Hausenblase bereiten. Alsdann wird drei Viertelpfund Zucker geklärt und zum Breitlauf (s. d.) eingekocht, dieser kochend über die fein abgeschnittenen Schalen von zwei Zitronen gegossen, und solches zugedeckt zwei Stunden stehen gelassen. Unterdeß werden vier frische Zitronen leicht zwischen der Hand ausgedrückt (nicht ausgepreßt, weil sonst der Saft dick und trüb würde), und der Saft durch den Filtrirbeutel oder eine naßgemachte Serviette so oft gegossen, bis er wasserklar durchläuft, worauf man den Zitronensyrup ebenfalls durchgießt, unter das Durchgegossene drei Loth aufgelöste Hausenblase und eine Maß Rheinwein mengt, das Gänze in die Geléeform einfüllt, und nach Obigem von Kalbsfußstand beendet.

1144. Pomeranzengelée.

Wird ganz wie vorhergehende bereitet und beendet;

nur nimmt man dazu, statt der Zitronenschale, die fein abgeschnittene Schale von zwei Orangen, sowie den Saft von vier Orangen und von zwei Zitronen. Sie wird, nachdem sie durchgelaufen ist, gerne mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille roth gefärbt; auch gießt man oft ein kleines Glas Champagner oder Xeres darunter.

1145. Zitronengelée.

Bereitet man ebenfalls ganz nach Nr. 1143, nur kommt doppelt so viel Zitronenschale, der Saft von sechs Zitronen und ein Viertelpfund mehr Zucker dazu.

1146. Maderagelée.

Hat ganz dieselbe Bereitungsweise wie die Weingelée (Nr. 1143), nur daß, nachdem sie ganz klar durchgelaufen ist, ein halber Schoppen Madera darein gegossen wird.

1147. Punschgelée.

Wird wie Nr. 1145 bereitet, nur gießt man vor dem Einfüllen in die Form einen Viertelschoppen Rum oder Arak darein.

1148. Theegelée.

Auch diese wird der Weingelée (Nr. 1143) gleich bereitet, nur daß dazu vier Loth Perlenthee mit einem halben Schoppen kochendem Wasser übergossen und eine Viertelstunde zugedeckt warm gehalten wird. Hierauf gießt man den Thee genau durch ein dünnes Tüchlein, wo er ganz klar sein muß. Nach gänzlichem Erkalten wird er dann vor dem Einfüllen der Gelée unter dieselbe gegossen.

1149. Erdbeergelée.

Man setzt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer bis derselbe aufgelöst und aufgekocht ist, gießt ihn dann in eine Schüssel

über ein Pfund rein ausgelesene Erdbeeren, und läßt dieß eine halbe Stunde stehen. Nun wird eine Weingelée (Nr. 1143) gemacht, dazu jedoch nur ein halb Pfund Zucker, der Saft von nur zwei Zitronen und blos ein Schoppen Wein genommen; wenn sie fertig, d. h. klar durchgelaufen ist, werden die Erdbeeren durch den Filtrirbeutel oder auf eine naßgemachte, aufgespannte Serviette gegossen, und der durchgelaufene, krystallhelle Saft nebst einem Viertelschoppen Kirschenwasser unter die bereits erkaltete Weingelée gerührt, worauf man solche in Geléegläsern erkalten läßt, und letztere dann beim Anrichten auf eine mit einer Serviette zierlich belegte Platte nebeneinander stellt. — Sollte diese Gelée nicht hinlänglich roth sein, so werden einige Tropfen aufgelöste Cochenille darunter gemengt, bis sie zart rosa ist.

Anmerkung. Obstgeléen sind immer wo möglich in Gläser einzufüllen, da sie in einer verzinnten Form schillern würden. In Ermangelung von Gläsern füllt man solche in Becher oder Tassen, welche man dann beim Anrichten in warmes Wasser taucht, rein abwischt, und auf die bestimmte Platte umstürzt.

1150. Himbeergelée.

Ein Pfund ganz reife Himbeeren werden durch ein dünnes Tuch gepreßt, unter den dadurch erhaltenen Saft dann ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker gerührt, und dieß über Nacht stehen gelassen. Morgens gießt man dann den Himbeersaft bis auf den Satz durch den Filtrirbeutel oder eine Serviette, und zwar so oft, bis er ganz klar durchläuft, worauf man ihn unter die bereits erkaltete Weingelée (Nr. 1143) rührt, zu der jedoch nur ein halb Pfund Zucker, der Saft von nur zwei Zitronen und ein Schoppen Wein weniger genommen wird. Nun füllt man sie in Gläser ein, stellt sie zum Erkalten, und servirt sie ganz nach voriger Nummer.

1151. Johannisbeergelée.

Ein halb Pfund ganz reife, rein abgezupfte Johannis- und ein halb Pfund reife, ausgelesene Himbeeren werden mit einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, dann durch ein dünnes Tuch gepreßt, und der erhaltene Saft über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag wird er bis auf den Satz durch einen Filtrirbeutel oder eine Serviette gegossen, bis er klar durchläuft, was vielleicht schon das Erstemal der Fall ist. Der klare Saft wird nun unter die völlig erkaltete Weingelée (Nr. 1143) gerührt, welche nur mit einem halb Pfund Zucker, ohne Zitronensaft und nur mit einem Schoppen Rheinwein gekocht wurde, diese dann in Gläser eingefüllt, zum Erkalten gestellt, und nach Nr. 1149 servirt.

1152. Veilchengelée.

Man pflückt vor Sonnenaufgang, weil sie da den stärksten Geruch haben, so viel Veilchen, daß deren abgezupfte Blüten zwei Loth wiegen, worauf solche nebst einigen Tropfen aufgelöster Cochenille in eine Porzellanschüssel gebracht werden. Nun wird drei Viertelpfund feiner Zucker geklärt, so, daß davon zwei Schoppen bleiben, welche man über die Veilchenblätter gießt, und diese, genau verschlossen, über Nacht stehen läßt. Alsdann wird von sechs frischen Zitronen der Saft leicht ausgedrückt, und durch den Filtrirbeutel oder eine naßgemachte Serviette so oft gegossen, bis es wasserklar läuft. Der Veilchensyrup wird jetzt durch ein feines Sieb oder eine nasse, über eine Schüssel ausgebreitete Serviette gegossen, und hierauf der klare Zitronensaft darunter gerührt, unter welchen man zuvor zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase mengt. Die Gelée wird sodann in Geléegläser

gefüllt, zum Erkalten gestellt, und nach Nr. 1149 zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei dieser Blumengelée, sowie auch bei den Obstgeléen, darf nur ein silberner Löffel gebraucht werden, denn die Farbe würde schillernd, wenn ein zinnerner oder verzinnter Löffel dazu genommen würde.

1153. Früchte in Gelée.

Eine Geléeform wird mit einer beliebigen klaren Gelée fingerdick eingegossen, und dieß zum Festwerden an einen kalten Ort gestellt. Alsdann legt man verschiedene eingemachte oder frische Früchte, geschmackvoll geordnet, darauf (in letzterm Fall auch feine grüne Blättchen), und bespritzt solche mit etwas Gelée, ohne die schöne Ordnung derselben zu verrücken. Dieß läßt man wieder sulzen, und gießt darauf nun wieder fingerdick von der kaum noch laufenden Gelée; nachdem solche fest geworden, legt man wieder wie oben Früchte ein, und so wird abwechselnd fortgefahren, bis die Form voll ist, wo man dann die Gelée nach gänzlichem Erkalten wie Nr. 1143 beendet.

1154. Geschlagene Gelée.

Bereitet man nur in dem Falle, wenn eine von den vorhergehenden Geléen nicht ganz klar ist, oder auch von übriggebliebenen. Sie wird zerlassen, in einer tiefen Schüssel an einen kühlen Ort gestellt bis sie anfängt zu sulzen, und dann mittelst einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sie sich verdickt und glänzend weiß aussieht, worauf sie sogleich in die Form eingegossen und wie die Weingelée (Nr. 1143) beendet wird.

Hefenbackwerk.

1155. Mandelgogelhopfen.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darunter anderthalb Vierling gebrühte, abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Eier, ein halber Schoppen laue Milch, ein Pfund feines Mehl, vier Eßlöffel Hefe, die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein halber Kaffeelöffel Salz gut gemengt, dieß zusammen abgeklopft, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hat der Teig sich gehörig gehoben, so wird ein halber Vierling Zucker darein gethan, der Teig mit dem Kochlöffel stark abgeschlagen, sodann in eine gut mit Butter bestrichene Gogelhopfenform etwas über halbvoll eingefüllt, und letztere an einen lauwarmen Ort gestellt, wo man den Teig so hoch aufgehen läßt, bis er dem Rande der Form gleich ist. Hierauf bestreicht man denselben mit verklopften Eiern, bäckt den Gogelhopfen ungefähr eine Stunde im Backofen zu schöner rothbrauner Farbe, nimmt ihn dann heraus, stürzt ihn über ein umgekehrtes Haarsieb, und bestreut ihn nach einigem Abkühlen mit feinem Zucker und Mandeln.

1156. Bisquitgogelhopfen.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden zehn Eier, eines um das andere und jedes mit einem Eßlöffel Mehl, gerührt, so, daß dabei drei Viertelpfund Mehl aufgeht. Nun wird ein halber Vierling Zucker und ein klein wenig Salz beigefügt, die Masse eine Stunde gerührt, zuletzt vier Eßlöffel gute, dicke Hefe darunter gemengt, und solches dann in eine dick mit Butter bestrichene Form, worein zwei Loth abgezogene, halbirte Mandeln gedrückt und die hierauf mit Zucker ausgestreut wurde, eingefüllt, doch so, daß ein Drittel des Raumes leer bleibt. Alsdann stellt man das

Ganze zu gelinder Wärme und läßt es gehörig aufgehen, bringt es hierauf in einen mittelheißen Backofen, und bäckt den Gogelhopfen dreiviertel bis eine Stunde zu schöner Farbe, worauf er auf ein Sieb umgestürzt und nach einigem Erkalten auf die bestimmte Platte gebracht wird.

1157. Gewöhnlicher Gogelhopfen.

In eine Schüssel gebe man zwei Schoppen lauwarme Milch und vier Eßlöffel Hefe, rühre so viel gesiebtes Mehl darein, daß der Teig die Dicke eines Spatzenteiges hat, und stelle dann die Schüssel, mit einem Tuche bedeckt, an einen lauwarmen Ort. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, werden zwölf Loth leicht gerührte Butter, zwei Eier, ein Viertelpfund ausgekernte große und eben so viel rein belesene kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz darein, zwölf Loth Zucker und so viel Mehl gegeben, daß der Teig einem dicken Spatzenteig gleicht, dieser nun mit einem Kochlöffel so lange abgeschlagen, bis er ganz glatt ist und von letzterm sich loslöst, worauf man denselben in eine gut mit Butter bestrichene Form einfüllt, und den Gogelhopfen nach Nr. 1155 beendet.

1158. Kleine Mandelgogelhopfen.
1159. Kleine Bisquitgogelhopfen.
1160. Kleine gewöhnliche Gogelhopfen.

Werden ganz aus den in Nr. 1155—1157 beschriebenen Massen bereitet, nur nimmt man hierzu kleine Förmchen in der Größe oberer großer Kaffeetassen, bestreicht diese gut mit Butter, und füllt sie etwas mehr als zur Hälfte ein. Dann läßt man den Teig in den Förmchen an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut gewiegte Mandeln und Zucker darüber, und bäckt die Gogelhopfen, die Förmchen auf einem Blech nebeneinander gestellt, in gutem Ofen schön rothbraun.

1161. Bagage-Bütten.

Für drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, den man beim Bäcker holt, wird in kleine Stückchen verzupft, diese mit einem Ei ganz glatt gerührt, hieran noch fünf Eier, zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund leicht gerührte Butter, die feingewiegte Schale einer Zitrone, etwas Salz, ein Pfund fein gesiebtes Mehl und ein Schoppen Milch gut gerührt, und das Ganze nun zu einem Teig angemacht, der in der Dicke eines Gogelhopfenteiges ist. Ist er recht stark mit dem Kochlöffel abgeschlagen, so füllt man ihn in eine gut bestrichene, mit Zucker besäete Gogelhopfenform etwas mehr als halbvoll ein, und läßt denselben bei mäßiger Wärme so lange aufgehen, daß die Form bis zum Rande voll ist (wozu manchmal fünf bis sechs Stunden nöthig sind), worauf das Backwerk in heißem Ofen schön gebacken wird.

1162. Immenneft.

Man rührt für vier Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, nachdem solcher zuvor in kleine Stückchen verzupft wurde, mit vier Eiern gut ab, und darein dann zwölf Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl, daß es einen festen Teig gibt, den man auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett fingerdick auswalzt. Nun schneidet man ein halb Pfund Butter darauf, schlägt dann den Teig über sich zusammen, walzt ihn nochmals aus, und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Butter ganz darin ist. (Siehe Nr. 1073.) Alsdann wird der ausgewalzte Teig mit einem Viertelpfund feinem Zucker, einem Loth gestoßenem Zimmt, einem Viertelpfund großen und eben so viel kleinen, rein belesenen, gewaschenen Weinbeeren und einem Viertelpfund fein gewiegten Mandeln übersäet, und der Länge nach in handbreite Streifen

geschnitten, deren jeden man über sich schneckenartig zusammenrollt, und in eine runde, glatte, gut mit Butter bestrichene Form, eine Rolle hart neben die andere, einsetzt. So läßt man sie an einem lauwarmen Ort gehörig aufgehen, was oft fünf bis sechs Stunden Zeit braucht, bestreicht sie dann mit Ei, und bäckt sie in mittelheißem Ofen eine Stunde zu schöner Farbe, worauf das Immennest auf ein Sieb und hiervon auf die Platte umgestürzt und mit feinem Zucker übersäet wird.

1163. Immennestchen.

Man nehme um drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, verzupfe ihn in eine Schüssel in kleine Stückchen, rühre solche nach und nach glatt mit fünf Eiern, füge vier Loth Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und etwas Salz bei, und mache dieß mit Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, den man auf dem Backbrett fein abarbeitet und fingerdick auswalzt. Nun schlage man zwölf Loth Butter von allen vier Seiten darein, walze ihn wie den Blätterteig (Nr. 1073) drei- bis viermal aus, schlage ihn übereinander, und lasse dann denselben eine halbe Stunde liegen. Unterdeß koche man acht Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren in Wasser auf, menge solche, wenn sie völlig abgelaufen sind, mit acht Loth fein gewiegten Mandeln, acht Loth Zucker und etwas Zimmt gut untereinander, walze jetzt den Teig nochmals aus, überlege solchen mit dem Untereinandergemengten, und schneide ihn dann zu Streifen, welche etwas schmäler sind als die Förmchen tief, und aus deren jedem man drei bis vier Immennestchen macht. Man schneide die Streifen zu dem Ende in so viel Theile, rolle diese mit leichter Hand der Länge nach auf, setze sie in mit Butter bestrichene und mit Zucker besäete klei-

nere Förmchen, und stelle sie nun an einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu fünf bis sechs Stunden erforderlich sind. Hierauf bestreiche man die Immennestchen mit Ei, backe sie schön in mittelheißem Ofen, und stürze sie dann sogleich auf eine Platte.

1164. Hefenkranz.

Zwei gute Schoppen lauwarme Milch werden in eine Schüssel gegossen, vier Eßlöffel dicke Hefe darein gegeben, und dieß mit feinem, gesiebten Mehl zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, welchen man an einem lauwarmen Orte gut gehen läßt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund Butter mit fünf Eiern leicht ab, und gibt dazu ein halb Pfund feinen Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, zwei Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Eßlöffel Anis, den aufgegangenen Vorteig und noch so viel Mehl, daß im Ganzen ungefähr drei ein halb Pfund verbraucht ist und ein nicht gar zu fester Teig entsteht, den man auf dem Backbrett wirkt, bis er fein und glatt ist, dann in eine erwärmte Schüssel bringt, und zugedeckt noch einmal an einem warmen Ort zur Hälfte aufgehen läßt. Hierauf theilt man ihn auf dem Backbrett in drei Theile, rollt mit der hohlen Hand lange Flechten daraus, flicht solche zu einem festen Zopf, legt diesen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und stellt ihn zur Wärme, damit er schön aufgehe. Nun bestreicht man denselben mit Ei, überstreut ihn mit in die Länge geschnittenen, abgezogenen Mandeln und hernach noch mit Zucker, und bäckt ihn ungefähr eine Stunde in gutem Ofen.

1165. Eierkranz.

Von einem Schoppen lauer Milch, zwei Eßlöffel Hefe und dem erforderlichen Mehl wird ein Hefel (Vor-

teig) gemacht. Wenn dieser gehörig aufgegangen ist, kommt ein Viertelpfund leicht gerührte Butter, vier Eier, ein Vierling Zucker, ein Viertelpfund rein belesene gewaschene kleine Weinbeeren, etwas Salz und so viel feines gesiebtes Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man an einem warmen Ort noch zur Hälfte aufgehen läßt, dann auf das bemehlte Backbrett stürzt, und so lange wirkt, bis er fein und glatt ist. Nun theilt man ihn in drei Theile, und wargelt aus diesen drei lange Flechten, woraus ein fester Zopf gemacht wird, den man auf einem mit Butter bestrichenen Backblech an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, alsdann mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen schön gelbbraun bäckt.

1166. Zuckerbrod.

Man macht von zwei Schoppen lauwarmer Milch, zwei Eßlöffel Hefe und feinem Mehl einen Vorteig, den man an einem lauwarmen Ort aufgehen läßt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund Butter leicht ab, und gibt darein sechs Eier, um zwei Kreuzer Rosenwasser, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halb Pfund feinen Zucker, vier Loth Zitronat und gleichviel Pomeranzenschale, um einen Kreuzer Anis und Fenchel, ein wenig Salz und so viel feines, gesiebtes Mehl, daß das Ganze einen festen Teig bildet, welchen man auf dem bemehlten Backbrett so lange wirkt, bis der Anis herausfällt und der Teig zart und glatt ist. Hierauf wird er fingerdick ausgewalzt, mit einem weiten Glas zu runden Plättchen ausgestochen, diese in der Hälfte zusammengebogen, und auf ein bestrichenes Blech dicht aneinander gesetzt, so, daß sie aufrecht dastehen (das Zusammengebogene unten, die runden Kanten gegen oben), und das Ganze einem langen Wecken ähnlich sieht. Man läßt nun das Zuckerbrod

an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht es hernach mit Ei und überstreut es mit Zucker, macht in dasselbe der Länge nach in der Mitte einen tiefen Schnitt, und bäckt es in gutem Ofen. — Beim Aufsetzen des Teiges auf das Blech müssen oben und unten Bücher oder Holzstücke sein, damit er fest beisammen bleibt; diese nimmt man vor dem Backen dann wieder weg.

1167. Ulmer Brod.

Man gebe in eine irdene Schüssel drei Schoppen lauwarme Milch und zwei Löffel gute dicke Bierhefe, und rühre mit fein gesiebtem Mehl einen Vorteig an. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt ein halb Pfund feiner Zucker, ein halber Schoppen Rosenwasser, ein Loth fein geschnittene Pomeranzenschale, ein halb Loth fein geschnittener Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein halb Loth Anis und Fenchel und noch so viel Mehl darein, daß es einen festen Teig gibt und im Ganzen ungefähr vier Pfund verbraucht wird. Den Teig macht man gut untereinander, nimmt ihn dann auf das Backbrett heraus, wirkt ihn noch so lange bis der Anis anfängt herauszufallen, und formt nun daraus zwei große, längliche Wecken, welche man auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt, an einem warmen Orte nochmals schön aufgehen läßt, alsdann mit verklopftem Ei bestreicht, der Länge nach oben einen Schnitt darein macht, und sie in mittelheißem Ofen bäckt.

1168. Apostelkuchen.

Von fünf Viertelpfund feinem, gesiebten Mehl wird der vierte Theil mit vier Eßlöffel Hefe und einem halben Schoppen lauwarmem Wasser zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, den man zugedeckt langsam aufgehen läßt. Ist er gehörig gegangen, so gibt man die übrigen drei Theile Mehl, drei

Viertelpfund etwas weich gemachte Butter, sechs Eier, zwei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und einen halben Schoppen süßen Rahm darein, und arbeitet solches leicht zu einem ziemlich festen Teig. Diesen stürzt man auf das Backbrett, verreißt ihn hier nach und nach mit den Fingern in Stücke, legt letztere wieder übereinander, und fährt so mit dem Abreißen und Uebereinanderlegen des Teiges fort, bis solcher fein ist, worauf er mit der ganzen Hand zusammengearbeitet, in ein mit Mehl bestäubtes Tuch geschlagen, mit letzterem in eine große irdene Schüssel gelegt, und sorgfältig zugedeckt zehn bis zwölf Stunden lang an einen kalten Ort oder in den Keller gestellt wird. (Gut ist es, wenn der Teig am Abend bereitet wird, damit er gleich in der Frühe gebacken werden kann; will man ihn jedoch am Abend backen, so ist zu dessen Bereitung Morgens Zeit.) Nachdem er um das Zweifache aufgegangen sein wird, stürzt man ihn auf das bemehlte Backbrett, nimmt einen kleinen Theil davon, und bildet das Uebrige mehr durch Drehen als durch Arbeiten ganz leicht zu einem oben etwas breitgedrückten Laib, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht. Von dem zurückgelassenen Teig wird ein Knopf gebildet, dieser in die Vertiefung gedrückt, das Ganze auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt, mit verklopften Eiern bestrichen, mit dem Messer aufwärts gegen den Knopf je drei Finger breit voneinander leicht eingeschnitten, noch eine Viertelstunde stehen gelassen, und nun in ziemlich heißem Ofen schön hellbraun gebacken. Nachdem der Kuchen hier fast zweimal so hoch aufgegangen ist, legt man ihn des schnellern Abkühlens wegen auf ein umgekehrtes Haarsieb, und bringt ihn nach Erkalten ganz frisch zu Tische. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Hefenteige, zu denen viel Butter kommt, dürfen nie stark mit dem Ballen der Hand gearbeitet werden, weil

dadurch die Butter gerne schmilzt. Dafür verreißt man sie, wie vorstehend angezeigt, und legt die Stückchen wieder übereinander, wodurch der Teig dennoch fein wird. Erst zuletzt arbeitet man ihn dann mit der ganzen Hand zusammen.

1169. Apostelkuchen mit Vanille.

Wird gleich vorigem bereitet und beendet, nur kommen in den Teig, statt zwei Eßlöffel gewöhnlicher Zucker, eben so viel Vanillezucker (s. d.).

1170. Kleine Apostelkuchen.

In den Teig von Nummer 1168 nimmt man drei bis vier Eigelb und vier Loth Butter mehr, arbeitet ihn dann ganz wie dort, und formt daraus zehn bis zwölf solcher Kuchen, welche ebenfalls mit Knöpfchen versehen und wie jene beendet werden.

1171. Kleine Apostelkuchen mit Vanille.

Bereitet und beendet man wie vorhergehende, nur gibt man in den Teig, statt zwei Eßlöffel gewöhnlichen Zucker, die gleiche Portion Vanillezucker (s. d.).

Anmerkung. Alle diese Apostelkuchen werden zum Kaffee oder Thee gegeben.

1172. Butterkuchen.

Aus zwei und einem halben Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Hat er sich gehörig gehoben, so gibt man drei Viertelpfund etwas weich gemachte Butter, vier Eier, drei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl, daß es mit dem zum Vorteig gebrauchten zwei Pfund ausmacht, darein, und arbeitet denselben nach Nummer 1168. Der Kuchen wird dann auch eben so geformt, oben etwas breit gedrückt, jedoch

ohne einen Knopf darauf zu setzen, hernach auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nachdem er sich gehörig gehoben, bestreicht man ihn mit einer Mischung von verklopften Eiern und zerlassener Butter, macht mit einem Messer in die Quere Ritzen, und bäckt denselben in gutem Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe.

1173. Feinerer Butterkuchen.

Zwei Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, in der Mitte desselben in einer Grube mit zwei Schoppen lauwarmer Milch oder Rahm, vier Eßlöffel guter Hefe und einem Theil des Mehles ein Vorteig (Hefel) angerührt, und das Ganze, mit einer über die Schüssel gebreiteten Serviette bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Unterdeß rührt man ein Pfund Butter leicht ab, gibt vier Eier, vier Eßlöffel Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, das vom Vorteig übrige Mehl, sowie den nun gehörig aufgegangenen Vorteig darein, und arbeitet und beendet den Kuchen ganz wie vorigen.

1174. Kleine Butterkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man ganz nach Nummer 1172 und 1173, nur werden unter den Teig ein halb Pfund kleine, gewaschene Weinbeeren genommen, und die Kuchen in kleinerem Maßstabe geformt.

1175. Käskuchen.

Wird ganz nach Nr. 1172 bereitet und beendet, nur kommt unter den Teig ein halb Pfund geriebener Parmesankäs.

Anmerkung. Die Butterkuchen kann man, wenn es die Zeit

erlaubt, eben so wie die Apostelkuchen an einen kalten Ort zum Aufgehen stellen, in welchem Falle sie viel feiner werden.

1176. Kaffee= oder Theekuchen.

Man rührt in einer Schüssel mit ein und einem halben Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und der erforderlichen Portion feinem, gesiebten Mehl einen Vorteig an, und stellt solchen zum Aufgehen an einen warmen Ort. Unterdeß wird zwanzig Loth Butter leicht abgerührt, zehn Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sechs bis acht Stück mit ein wenig Wasser fein gestoßene bittere Mandeln, zwei Messerspitzen fein gestoßene Muskatblüte und etwas Salz beigefügt, und das Ganze in den während der Zeit aufgegangenen Vorteig mit so viel Mehl gegeben, daß es mit dem zum Vorteig verbrauchten ungefähr anderthalb Pfund ausmacht. Der etwas feste Teig wird nun mit dem Kochlöffel gut abgeschlagen, zu einem runden Kuchen geformt, etwas ausgewalzt, auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit gewiegten Mandeln und dann mit Zucker bestreut, und in heißem Ofen schnell ausgebacken.

1177. Rosinenkuchen.

Aus einem halb Pfund Mehl, einem Schoppen Milch und zwei Eßlöffel Hefe wird ein Vorteig (Hefel) gemacht, bis er aufgegangen zehn Loth Butter leicht gerührt, und darein dann fünf Loth Zucker, ein halb Pfund Rosinen (kleine Weinbeeren), ein Ei, zehn Stück bittere Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth feingeschnittener Zitronat, ein wenig Salz, etwas feingestoßene Muskatblüte, ein halb Pfund Mehl und der aufgegangene Vorteig gegeben. Nun wird das Ganze gut abgeschlagen, auf ein bemehltes Backbrett gestürzt,

und zu einem runden Kuchen geformt, den man sorgfältig auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, und an einem warmen Ort gehörig aufgehen läßt, worauf er mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen schön gelb gebacken wird.

Anmerkung. Alle diese Kuchen sollte man immer auf butterbestrichenes Papier setzen, welches dann sorgfältig auf das Backblech gezogen wird.

1178. Koburger Kuchen.

Aus zwei Schoppen lauwarmer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, bis er gegangen drei Viertelpfund Butter leicht gerührt, und drei Viertelpfund feiner Zucker, zwölf Eier, die feingewiegte Schale einer Zitrone und nach Belieben Anis beigefügt. Dieß wird mit dem gut aufgegangenen Vorteig und dem noch nöthigen Mehl zu einem Teig, der so dick wie ein leichter Spatzenteig, gut abgeschlagen, dann in einem mit Butter bestrichenen runden Geschirr an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, hierauf mit verklopften Eiern bestrichen, mit verwiegten Mandeln und alsdann mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen schön gebacken.

1179. Christstollen.

Vier Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen und in der Mitte desselben eine Grube gemacht, worein man acht Eßlöffel ganz gute Hefe, etwas Salz, zwei und einen halben Schoppen lauwarme Milch, sowie ein Pfund weichgemachte Butter bringt, nun diesen Teig tüchtig durcharbeitet, und sodann nach und nach, unter fortwährendem Kneten des Teiges, ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund feinen Zucker und zwölf Loth süße, abgezogene, fein geschnittene oder gewiegte Mandeln, nach Belieben auch bittere beifügt.

Hat man Alles gut vermischt und ist der Teig gut gearbeitet, so läßt man ihn an einem warmen Orte eine Stunde aufgehen, und theilt ihn dann in zwei Hälften, wovon man jede zu einem Stollen länglich laibartig formt, diese auf ein mit Mehl bestreutes Backblech legt, bei gelinder Wärme noch einmal langsam aufgehen läßt, was längere Zeit erfordert, und nun in heißem Ofen schön bäckt. Sobald die Stollen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, die immer von der oben angegebenen zurückbehalten wird, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt. — Sind besonders gut, wenn sie einige Tage alt erst gegessen werden.

1180. Mandelstollen.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur kommen unter den Teig keine Weinbeeren, dafür aber zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund süße und vier Loth bittere Mandeln, und ein halb Pfund klein geschnittener Zitronat.

1181. Plumcake.

In ein Pfund leicht gerührte Butter werden neun Eigelb und ein Pfund feiner Zucker gegeben, und dieß mit einem Pfund Mehl, einem Schoppen Arak, sechs Eßlöffel Hefe und so viel lauwarmer Milch, als nöthig ist, zu einem etwas festen Teig angemacht. Nun gibt man ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund klein geschnittene Orangenschale, acht Loth geriebene Chocolade, ein Viertelpfund klein geschnittenen Zitronat, eben so viel mit der Schale fein gestoßene Mandeln, Zimmt und Nelken nach Belieben, ein wenig Salz und den steifen Schnee der neun Eiweiß darunter, rührt damit den Teig gut durch, füllt ihn dann in eine dick mit Butter bestrichene glatte Form ein, läßt ihn an einem

warmen Orte gut gehen, und bäckt den Kuchen in guter Hitze. — Läßt sich einige Wochen aufbewahren.

1182. Hutzelbrod.

Ein Vierling (der vierte Theil eines bayerischen Viertels) dürre (gedörrte) Birnen werden gewaschen und eine halbe Stunde gekocht, dann halb so viel geschälte, gedörrte Aepfelschnitze ebenfalls gewaschen, zu den Birnen gethan, und mit diesen weich gekocht, doch so, daß beide Theile nicht zu weich sind, worauf man sie nach Erkalten von den Stielen befreit und in grobe Scheiben schneidet. Unterdeß wird sechs Pfund feines Mehl in eine Schüssel genommen, in der Mitte desselben eine Grube gebildet, und mit einer Maß lauwarmem Wasser und sechs Eßlöffel guter Hefe ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Ist er aufgegangen und wieder gefallen, so wird er mit einem Eßlöffel Salz und so viel Wasser, als zu einem etwas festen Brodteig nöthig ist, in der Schüssel abgeknetet, und hierauf die geschnittenen Aepfel- und Birnenschnitze, ein Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Pfund abgezogene, überzwerch grob geschnittene Mandeln, ein Pfund würflig geschnittene Feigen, acht Loth feingewiegte Pomeranzenschale, eben so viel Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, vier Loth Zimmt, zwei Loth Nelken, zwei Eßlöffel Anis, vier Eßlöffel Koriander, ein Eßlöffel gestoßene Cardamomen, ein Eßlöffel Pfeffer, ein Schoppen Kirschenwasser und von einem halben Vierling Nüssen die Kerne leicht in den Teig gemengt. Nun wird von einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, zwei Eßlöffel Hefe, einem Glas Wasser und ein wenig Salz ein Teig angemacht, gut gearbeitet, und davon Kuchen ausgewalzt etwas dicker als die Nudelkuchen (Nr. 11), und in der Größe wie

man die Laibchen haben will. Auf diese ausgewalzten Kuchen legt man von dem oben beschriebenen Schnitzteig, schlägt ihn leicht darin ein, und legt die Kuchen auf mit Mehl bestreute Backbleche in der Art, daß die glatte Seite oben zu liegen kommt. So läßt man sie an einem warmen Orte noch aufgehen, bestreicht sie dann mit der zurückgebliebenen Obstbrühe, stupft dieselben mit einem Kochlöffelstiel etwas ein, und bäckt sie sogleich mit dem gewöhnlichen Brod im Backofen. — Wer das Hutzelbrod auf gewöhnlichere Art machen will, kann statt Mandeln etwas mehr Nüsse nehmen, Feigen, Weinbeeren, Zitronat und Pomeranzenschale aber ganz weg lassen. Auch kann statt feinem Mehl eben so gut die Hälfte Roggenmehl dazu genommen werden.

1183. Kartoffelbrod.

Rohe, gewaschene Kartoffeln werden schnell gekocht, abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt. Nun macht man ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund gänzlich erkaltete Kartoffeln, zwei Eßlöffel Hefe und etwas Salz mit einem Schoppen lauwarmer Milch zu einem festen Teig an (sollte er zu fest werden, so kann man mit etwas Milch nachhelfen), arbeitet diesen auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett gut ab, und formt daraus einen langen Wecken, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Sobald er gut zur Hälfte aufgegangen ist, wird er mit Milch bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1184. Zwiebel- oder Speckkuchen.

Von einem Pfund Mehl, vier Loth zerlassener Butter, einem Ei, etwas Salz, zwei Eßlöffel Hefe und einem starken Schoppen Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, dann auf dem Nudelbrett glatt

gearbeitet, und zu einem Laib geformt, welchen man an einem warmen Orte zur Hälfte aufgehen läßt. Unterdeß schneidet man eine gute Portion Zwiebeln ganz fein, dämpft solche ein wenig in acht bis zwölf Loth klein geschnittenem Speck, und nimmt sie sodann in eine Schüssel, um sie hier mit einem halben Schoppen saurem Rahm, sechs Eiern, einem Eßlöffel Kümmel und dem nöthigen Salz anzurühren. (Im Falle man gesalzenen Speck verwendet, bedarf es nur ganz wenig Salz.) Der halb aufgegangene Teig wird nun ausgewalzt, ein bestrichenes Back- oder Kuchenblech damit ausgelegt, dann an einen warmen Ort gebracht, damit er noch etwas aufgehe, hernach die angerührten Zwiebeln darauf gegeben, das Ganze gleichgestrichen, und in gutem Ofen gebacken. — Wird ein Backblech hierzu genommen, so muß der Rand des Teiges aufgebogen werden, weil sonst die Eier herunterlaufen würden.

1185. Anisschnitten.

Man nimmt in eine große Schüssel knapp zwei Pfund Mehl, macht davon mit lauwarmem Wasser und sechs Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel), und läßt diesen an einem lauwarmen Orte gut zugedeckt aufgehen und wieder fallen. Alsdann werden noch zwei Pfund Mehl, fünf Viertelpfund feiner Zucker, ein Viertelpfund weiche Butter, zehn Eier, zwei Loth Anis, nach Belieben auch etwas Fenchel und Koriander, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, etwas Salz und ein Schoppen alter Wein in den Vorteig gegeben, und das Ganze auf dem Nudelbrett gut geknetet, bis der Teig glatt ist und ein feines Aussehen hat. Hiervon werden nun sechs lange Wecken gemacht, welche man auf ein mit Mehl besäetes Tuch legt, und zugedeckt an einem warmen Orte langsam aufgehen läßt. Sind sie

gehörig aufgegangen, so werden sie an einen kalten Ort gestellt, damit sie eine starke Haut bekommen, dann gelb gebacken, nach zwei Tagen zu viertelzolldicken Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

1186. Anisschnitten auf andere Art.

Man nimmt vom Bäcker für zwölf Kreuzer Schild-(Semmel-) Teig, verzupft ihn in kleine Stückchen, rührt diese mit sechs gewärmten Eiern glatt ab, gibt anderthalb Schoppen weißen, mit drei Viertelpfund Butter warm gemachten Wein, ein Pfund Zucker, vier Eßlöffel Anis und Fenchel und die feingewiegte Schale von zwei Zitronen dazu, und mengt dieß gut untereinander. Nun arbeitet man es mit Mehl auf dem Backbrett zu einem sehr festen Teig, und formt aus letzterm Wecken, welche man auf einem mit Mehl besäeten Tuch an einem warmen Orte gehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so wird, ehe sie in den Ofen kommen, der Länge nach ein *Einschnitt* darein gemacht, solche dann gebacken, und wie vorige geschnitten und geröstet.

1187. Zwieback.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe zu einem Teig angemacht, den man an einem warmen Orte etwas Weniges aufgehen läßt. Nun gibt man ein Viertelpfund weichgemachte Butter, ein Viertelpfund feinen Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz und ein paar Eßlöffel Aniswasser (siehe unten) darein, schafft den Teig tüchtig durch, und nimmt ihn dann auf das Backbrett heraus, wo er noch mit Mehl (welches oben nicht mitgerechnet ist) zu einem etwas festen Teig abgeknetet wird. Diesen läßt man noch einmal aufgehen bis er kleine Ritzen bekommt, dann werden davon auf dem Backbrett fingerdicke, nicht ganz seine Vier-

telselle lange Stengelchen gewargelt, solche auf ein mit Speck oder Butter leicht bestrichenes Backblech in drei Finger breiter Entfernung voneinander gelegt, etwas breit gedrückt (in der Mitte am meisten), und nun zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis sie anfangen aufzugehen. Sind sie halb aufgegangen, so werden sie mit Milch angestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Neugebacken schmecken sie zwar sehr angenehm zum Thee, aber eigentlich sollte man den Zwieback rösten. Dieß geschieht erst nach zwei Tagen, wo sich diese länglichen Laibchen mit einem scharfen Messer durch die Mitte der Länge nach egal halbiren lassen, so, daß der Zwieback in ein Boden- und in ein oberes Rindenscheibchen zerschnitten ist. Den auf diese Weise verschnittenen Zwieback lege man, die geschnittene innere Seite aufwärts, auf ein Backblech, und stelle dieses so lange in den abgekühlten Ofen, bis er eine gelbbraune Farbe hat. — Das obenerwähnte Aniswasser erhält man, indem man zwei Loth Anis mit siedendem Wasser anbrüht, einige Zeit stehen läßt, und dann abgießt.

1188. Hefenseelen.

Drei Viertelpfund gesiebtes Mehl wird in eine Schüssel gethan, und daraus mit einem Schoppen lauer, guter Milch und drei Eßlöffel guter Hefe ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Während dieser Zeit werden zehn Loth Butter leicht abgerührt, dann zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit fünf Loth feinem Zucker und einem Kaffeelöffel Salz gerührt, und dieses zu dem aufgegangenen Vorteig gethan nebst dem noch übrigen Mehl und so viel lauer Milch, daß es einen zarten Teig gibt, der mit dem Kochlöffel gut abgeschlagen werden muß. Ist der Teig

an einem warmen Ort halb aufgegangen, so sticht man mit einem Blechlöffel Häuflein heraus, und formt aus diesen auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett längliche, an beiden Enden zugespitzte Laibchen, welche man immer drei Finger breit voneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt und an einem warmen Orte noch gehörig aufgehen läßt. Hierauf werden sie mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen zu schöner rothbrauner Farbe gebacken, dann sogleich vom Blech abgenommen, nach gänzlichem Erkalten übereinander auf eine Platte gelegt, und mit Zucker bestäubt zum Thee oder Kaffee gegeben.

1189. Hefenkipflein.

Man siebt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gießt darein nach und nach zwölf Loth zerlassene Butter, vier ganze Eier und einen Schoppen lauwarme Milch, und mengt solches gut untereinander. Ist der Teig recht fein abgeschlagen, so kommt ein halber Eßlöffel feines Salz, vier Eßlöffel feiner Zucker und drei Eßlöffel gute, dicke Hefe dazu; dieß wird zusammen noch recht gut verarbeitet, und der Teig mit einem Tuch bedeckt an einen warmen Ort gestellt, wo man ihn so lange aufgehen läßt, bis er um die Hälfte höher geworden ist. Nun nimmt man den halben Theil des Teiges auf ein mit Mehl besäetes Backbrett, wirkt ihn etwas auseinander, walzt ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet sodann handbreite Streifen davon ab, und aus diesen Dreiecke, welche mit Ei bestrichen werden. In die Mitte jedes Dreieckes gibt man jetzt ein kleines Häufchen eingemachte Johannis- oder Himbeeren, rollt hierüber die Spitze gegen die breite Seite zusammen, biegt die beiden Enden halbrund, und setzt das Kipflein auf ein mit Butter bestrichenes Back-

blech. Mit der andern Hälfte des Teiges wird gleichermaßen verfahren, bis Alles in Kipflein verwandelt ist. Sie werden alsdann mit einem Tuche bedeckt, und an einen warmen Ort gestellt; sind sie hier um die Hälfte höher geworden, so bestreicht man dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie in etwas abgekühltem Ofen, worauf man sie sogleich vom Blech löst und auf ein großes Sieb zum Auskühlen legt.

1190. Hefenbrezeln.

Ein Pfund feines Mehl wird mit einem Schoppen guter Milch und einem Viertelpfund zerlassener Butter vermengt, dann drei Eßlöffel gute Hefe, ein Kaffeelöffel feines Salz und drei Eßlöffel Zucker dazu gegeben, und der Teig so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er von demselben abfällt, und nun zum Aufgehen warm gestellt wird. Ist er halb aufgegangen, so werden davon lange, halbfingerdicke Stengelchen gewargelt, diese alle gleichlang geschnitten, und zu Brezeln (Ringlein) formirt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, mit Milch bestreicht, und an einen warmen Ort stellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie noch einmal mit Milch angestrichen, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken. — Können auch aus dem Teige, der in vorhergehender Nummer beschrieben wurde, gemacht werden.

1191. Hefenbrezeln auf andere Art.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, und macht mit einem guten halben Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig, den man zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Nun werden zwei Eier, einige Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz und ein Viertelpfund zerlassene Butter darein gegeben, Alles gut untereinander gearbeitet, und der Teig zum Aufgehen warm

gestellt. Sobald er zur Hälfte aufgegangen, werden davon lauter zwei Loth schwere Stückchen abgewogen, welche man zu langen Würstchen wargelt. Diese formt man zu Brezeln (Ringlein), legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, läßt sie an einem warmen Orte noch einmal aufgehen, bestreicht sie sodann mit zerlassener Butter, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen. — Bei beiden Arten Brezeln kann statt gewöhnlichem Zucker Vanillezucker (s. d.) verwendet werden.

1192. Gratzer Kolatschen.

Von zwei Pfund gesiebtem Mehl, vier Loth weicher Butter, vier ganzen Eiern, vier Eigelb, Muskatnuß, etwas feingewiegter Zitronenschale, drei Eßlöffel Hefe und einem Schoppen lauwarmer Milch wird ein Teig angemacht, dieser etwas ausgewalzt, ein Pfund Butter darauf gegeben, der Teig darüber geschlagen und wieder ausgewalzt, und dieß Verfahren wie bei dem Blätterteig (Nr. 1073) dreimal wiederholt. Das letzte Mal wird er halbfingerdick ausgewalzt, dann mit einem runden Ausstecher Plättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, solche in gehöriger Entfernung nebeneinander auf ein Blech gesetzt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit geschnittenen Mandeln, reingewaschenen Rosinen und feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken.

1193. Englische Kolatschen.

Der Teig ist ganz wie bei voriger Nummer, und er wird zu eben solchen Plättchen ausgestochen. Auf die Hälfte dieser Plättchen legt man je in die Mitte einen Kaffeelöffel Eingemachtes, und darauf dann die andere Hälfte Plättchen als Deckel, welche an den Seiten etwas

angedrückt werden. Nun bringt man sämmtliche Krapfen auf ein bestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreut dieselben mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1194. Hefenkrapfen von Erdbeeren.

Ein Pfund Mehl, ein halb Pfund weiche Butter, zwei Eßlöffel feiner Zucker, zwei Eßlöffel Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und ein Schoppen lauwarme Milch wird zusammen zu einem Teige angemacht, den man zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt, und unterdeß eine halbe Maß Erdbeeren mit Zucker versüßt. Der aufgegangene Teig wird nun auf dem Backbrett zwei Messerrücken dick ausgewalzt, mit einem weiten Glas oder Ausstecher Kuchen ausgestochen, und diese am Rande mit Ei bestrichen. Alsdann setzt man je auf eine Seite des Kuchens ein längliches Häufchen von den gezuckerten Erdbeeren, schlägt die andere Hälfte vom Kuchen darüber, so daß die Kräpfchen halbmondartig aussehen, drückt solche am Rande herum an, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, und läßt sie an einem warmen Orte noch einmal aufgehen. Nachdem sie gehörig aufgegangen, werden sie mit verklopftem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1195. Hefenkrapfen von Kirschen.
1196. Hefenkrapfen von Pfirsichen.
1197. Hefenkrapfen von Aprikosen.

Die Bereitung und Beendigung ist dieselbe wie bei Nr. 1194, nur verwendet man dazu statt Erdbeeren die angegebenen Obstgattungen, nachdem solche zuvor ausgesteint, klein gewiegt und mit Zucker und Zimmt versüßt wurden.

Kuchen.

1198. Kirschenkuchen.

Ein rundes, aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit einem zwei Messerrücken dick ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1073) ausgelegt, so daß letzterer noch am Rand heraufgeht und die halbe Höhe desselben deckt. Nun belegt man den Boden dicht mit fleischigen, schwarzen Kirschen (welche man auch aussteinen kann, was am besten mit einem feinen, umgebogenen, einer Haarnadel gleichenden Draht geschieht, mit dem man da, wo der Stiel war, hineinsticht und den Stein heraushebt), bestreut diese dick mit Zucker und Zimmt, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

Anmerkung. Dieser sowie alle nachstehenden Obstkuchen von Blätterteig sollten nach einer halben Stunde fertig gebacken sein, was man daran erkennt, daß der Rand aufgelaufen und schön gelb aussieht, und das Obst darauf weich ist; auch ist bei allen ein Kuchenblech, dessen Rand abgenommen werden kann, nothwendig, um sie schön herauszubringen.

1199. Kirschenkuchen mit einer Kruste.

Wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß man über die Kirschen eine Handvoll fein gewiegte Mandeln, eben so viel geriebenes Milchbrod und gleichviel Zucker und Zimmt, untereinander gemengt, streut.

1200. Kirschenkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird nach Nr. 1198 bereitet. Alsdann verklopft man einen schwachen halben Schoppen süßen Rahm mit drei ganzen Eiern, die am Reibeisen abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Zucker und Zimmt in einem Topf zu einer Creme, gießt diese über die Kirschen, und bäckt den Kuchen sogleich in gutem heißen Ofen.

1201. Kirschencompotkuchen.

Man walze aus dem Blätterteig Nr. 1073 eine zwei Messerrücken dicke Platte, und schneide daraus, je nach Wunsch, nach einer großen oder kleinen Schüssel einen runden Kuchen. Dieser wird auf ein Backblech gelegt, der Rand desselben mit verklopftem Ei bestrichen, und rundum mit einem zwei fingerbreiten, aus dem übrigen Teig geschnittenen Streifen belegt. Nun schneidet man von Schreibpapier einen runden Boden, der genau den innern Raum des Kuchens ausfüllt, und belegt solchen mit roh abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, damit er sich beim Backen nicht in die Höhe ziehen kann. Hierauf wird der Rand sorgfältig, damit nichts über die Kante herunterlaufe, mit verklopftem Ei bestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen lichtgelb gebacken. Nach dem Backen nimmt man das Papier nebst den Kartoffeln weg, und füllt den leeren innern Raum nach Erkalten fingerdick mit kaltem Kirschencompot (Nr. 991) ein.

1202. Kirschenkuchen mit einem Gitter.

Nach Nr. 1198 wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig und dieser dann mit ganzen oder ausgesteinten Kirschen ausgelegt. Nun rädelt man von dem Blätterteig ganz schmale Streifchen mit dem Kuchenrädchen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, so daß immer Vierecke dazwischen bleiben, besäet das Ganze durch ein Sieb mit feinem Zucker, besprengt es mit Wasser, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen.

1203. Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur daß man aus dem Blätterteig, statt Streifen,

Blätter oder Blümchen aussticht, welche wie ein Kranz auf den Kuchen geordnet werden. (Siehe Abbildung.)

1204. Kirschenkuchen von Hefenteig.

Man bereitet denselben Hefenteig, der in Nummer 466 beschrieben ist. Wenn er gehörig aufgegangen, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, walzt ihn zwei Messerrücken dick aus, und belegt damit ein aufgeschlagenes Kuchenblech in der Art, daß er noch die halbe Höhe des Randes deckt. Der Boden des Teiges wird nun mit abgezupften schwarzen Kirschen dicht belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut, aus dem übrigen Teig dann ganz feine schmale Streifchen abgerädelt, solche gitterartig über den Kuchen gelegt, die Enden genau mit dem Rande verbunden, die Streifen mit verklopftem Ei bestrichen, mit feinem Zucker übersäet, und das Ganze in gutem Ofen schön gebacken.

1205. Gerührter Kirschenkuchen von Bisquit.

Von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, vierzehn Loth feinem Mehl und etwas feingewiegter Zitrone, wird eine Bisquitmasse (Nr. 1237) bereitet, ist sie zum Einfüllen fertig ein Pfund abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschenwasser darunter gemengt, nun das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmeln bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, in nicht zu heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden gebacken, und sodann auf die Platte herausgestürzt.

1206. Gerührter Kirschenkuchen von Brodtortenmasse.

Es wird von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, fünf Loth altgebackenem, geriebenen Schwarzbrod, acht Loth feinem Mehl, zwei Loth geriebener Chocolade, sechs Loth fein gewiegten Mandeln, einem halb Loth gestoßenem

Zimmt, eben so viel Nelken und der fein gewiegten Schale einer halben Zitrone nach Nr. 1240 eine Brodtortenmasse bereitet, wenn sie zum Einfüllen fertig ein Pfund abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschenwasser darunter gemengt, das Ganze dann wie voriger in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, und eben so gebacken. — Zu diesem und vorhergehendem Kuchen servirt man, wenn sie warm gegeben werden, eine warme, werden sie kalt gegeben, eine kalte Kirschensauce (Nr. 255).

1207. Gerührter Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.

Zwölf Loth Butter werden leicht abgerührt, dann acht Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Loth fein gewiegte Mandeln beigefügt, und das Ganze eine Viertelstunde zusammen gerührt. Hierauf kommt drei Viertelpfund nicht zu saures, altgebackenes, geriebenes Schwarzbrod darein, und nachdem dieß mit Obigem noch eine Viertelstunde gerührt wurde, mengt man zwei Eßlöffel Kirschenwasser, ein Pfund schwarze Kirschen, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone und den fest geschlagenen Schnee der acht Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Gogelhopfenform oder in eine flache runde Form ein, und bäckt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden.

1208. Gerührter Kirschenkuchen mit Weißbrod.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann ein Viertelpfund feiner Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln und sieben Eigelb beigefügt, und dieß zusammen eine Viertelstunde schaumig abgerührt, worauf zwölf Loth fein durchgesiebte Semmelbröseln, zwei Kaffeelöffel fein gestoßener Zimmt, ein halber Kaffeelöffel Nel-

ken und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu kommen, das Ganze nochmals eine Viertelstunde gerührt, und alsdann der steife Schnee der sieben Eiweiß nebst zwei Eßlöffel Kirschenwasser darunter gemengt wird. Nun werden ein Pfund schwarze Kirschen mittelst eines zusammengebogenen Drahts, mit dem man darein sticht und so den Stein langsam herauszieht, ausgesteint, hierauf eine flache Form dick mit Butter bestrichen und dick mit Semmelbröseln bestreut, halb fingerhoch von der gerührten Masse eingegossen, diese eben so hoch mit ausgesteinten Kirschen besäet, doch so, daß keine Kirsche an den Rand der Form kommt, über die Kirschen wieder halbfingerhoch von der gerührten Masse gegeben, hierauf wieder Kirschen, und das Ganze zuletzt mit der gerührten Masse bedeckt. Alsdann wird der Kuchen in etwas abgekühltem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, zuletzt auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, und gleich warm zu Tisch gegeben. — Die Kirschen können auch unausgesteint dazu verwendet werden.

1209. Kirschenkuchen auf gewöhnliche Art.

Vier altgebackene, abgeriebene Kreuzerbrode werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt. Unterdeß rührt man einen Vierling Butter leicht ab, gibt einen Vierling Zucker und fünf Eier darein, rührt dieß nochmals gut ab, mengt darunter das fest ausgedrückte Brod, etwas feinen Zimmt, feingewiegte Zitronenschale und sodann noch ein Pfund Kirschen, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form ein, und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen.

1210. Weichselkuchen.

1211. Weichselkuchen mit einer Kruste.

1212. Weichselkuchen mit einem Gitter.

1213. Weichselkuchen mit ausgestochenem Butterteig.

1214. Weichselkuchen von Hefenteig.

Werden ganz wie die Kirschenkuchen gleichen Namens (Nr. 1198, 1199, 1202, 1203, 1204) bereitet und beendet, nur daß man sie, statt mit Kirschen, mit Weichseln belegt, und ein Viertelpfund feinen Zucker mehr über dieselben streut.

1215. Aepfelkuchen.

Ein rund aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit einem zwei Messerrücken dick ausgewalzten Blätterteig belegt, auf diesen saure, mürbe, abgeschälte, je in acht Theile geschnittene Aepfel dicht nebeneinander schneckenartig eingelegt, das Ganze alsdann dick mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen gelb gebacken.

1216. Aepfelkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man wie vorigen, nur daß eine Handvoll feingewiegte Mandeln, eben so viel geriebenes Milchbrod und eine Handvoll Zucker und Zimmt untereinander gemengt, und die Aepfel vor dem Backen damit bestreut werden.

1217. Aepfelcompotkuchen auf französische Art.

Man nehme solche Aepfel, die sich weich kochen, aber nicht leicht zerfallen, schäle dieselben schön ab, schneide sie in gleiche Schnitze, und werfe diese sogleich in kaltes Wasser, worin einige Tropfen Essig sind. Nun setze man in einer messingenen Pfanne eine Maß Wasser auf's Feuer, gebe ein Viertelpfund Zucker und eine Zitronenschale darein, und koche, sobald dieses zusammen siedet, einen Theil der Schnitze zugedeckt darin weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Alsdann bringe man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb

oder einen Durchschlag, koche wieder einen Theil der Schnitze in demselben Sud weich, und fahre so fort, bis alle auf diese Art gekocht sind. Den Absud gieße man dann durch ein Sieb, gebe noch vier Loth Zucker darein, und lasse dieß zusammen so lange kochen, bis es dicklich vom Löffel läuft. Unterdeß bereite und backe man einen Kuchen nach Nummer 1201, lege in diesen, wenn das Papier mit den Kartoffeln herausgenommen ist, die Aepfelschnitze dicht nebeneinander schneckenartig ein, und ziehe den noch lauwarmen Syrup mit einem Löffel langsam überall über die Aepfel.

1218. Aepfelkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt, und nach Nr. 1215 mit Aepfeln belegt. Nun werden vom nämlichen Blätterteig ganz schmale Streifen abgerädelt, wie ein Gitter über den Kuchen gelegt, dieser durch ein Sieb mit feinem Zucker besäet, mit Wasser besprengt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1219. Aepfelkuchen mit Marmelade.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden geschält, ausgegraben und in dünne Blättchen geschnitten, diese mit einem Stück Zucker, einem Gläschen Wasser und einem halben Gläschen Wein auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weich gedünstet, dann durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, und die Marmelade noch mit etwas Zucker versüßt und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitrone darunter gemengt. Nun wird von zwei Messerrücken dick ausgewalztem Butterteig nach beliebiger Größe ein runder Boden ausgeschnitten und die Marmelade fingerdick darauf gestrichen, wobei man am ganzen Rand herum zwei Finger breit leer läßt, alsdann von demselben Blätterteig acht schmale Streifchen abgerädelt und so im Viereck darüber

gelegt, daß immer zwei Stäbchen nebeneinander liegen, wodurch in der Mitte ein schönes Viereck bleibt, und zuletzt ein zwei Finger breiter Streifen vom Blätterteig abgeschnitten und um den ganzen leeren Rand des Kuchens gelegt. Nachdem die dazwischen vorstehenden Riemen abgeschnitten, wird der Kuchen dann mit Zucker besäet und schön gebacken.

1220. Aepfelkrapfen.

Gute Kochäpfel werden abgeschält, in sehr feine Schnitzchen geschnitten, diese in einem irdenen Tiegel auf's Feuer gesetzt, und mit einem kleinen Gläschen Wein, Zucker, Zimmt, fein gewiegter Zitronenschale und einem Viertelpfund großen und eben so viel kleinen, gewaschenen Weinbeeren auf Kohlen zugedeckt weich gedünstet. Das Umrühren sollte wo möglich unterlassen werden, damit die Schnitzchen ganz bleiben. Von messerrückendick ausgewalztem Blätterteig wird nun ein beliebig großer runder Boden mit dem Backrädchen abgerädelt, auf ein Backblech gebracht, rings um den Rand ein abgerädelter Streifen von Blätterteig gezogen, und der innere Raum mit den erkalteten Aepfeln, worunter nach Belieben abgezogene, fein gewiegte Mandeln, fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschale gemengt wurde, überall gleichdick belegt. Alsdann rädelt man von demselben Teig einen Deckel ab, der fingerbreit größer sein muß als der Boden, legt solchen auf Papier, und rädelt ihn zu zwei Finger breiten Streifen, dabei jedoch immer fingerbreit vom Rande entfernt bleibend, so, daß der Deckel ringsum noch zusammenhält, hebt ihn nun mit dem Papier auf, und läßt ihn von diesem auf den Krapfen glitschen, wo man ihn sorgfältig mit Ei bestreicht und das Ganze in gutem Ofen schön gelb bäckt. — Oft wird der Deckel auch nicht

durchgerädelt, sondern sofort über den Krapfen gelegt, wo dann die so fein als möglich geschnittenen Aepfel nicht mit Wein gedünstet, sondern sogleich roh mit Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Zitronenschale und Zitronat untereinander gemengt, und auf die Teigböden vertheilt werden. Nach dem Bestreichen mit Ei sticht man dann mit einem spitzigen Messer einige kleine Löcher in den Deckel, und drückt den Rand ringsum, in zwei Finger breiten Zwischenräumen, mit dem Rücken des Messers ein, so daß dadurch kleine Bögen entstehen.

1221. Zwetschgenkuchen.

Bereitet und beendet man ganz wie den Kuchen Nr. 1198, nur daß, statt Kirschen, ausgesteinte Zwetschgen schneckenartig dicht nebeneinander darein gelegt werden.

1222. Zwetschgenkuchen von abgeschälten Zwetschgen.

Hat dieselbe Bereitung wie vorhergehender, nur werden die dazu bestimmten Zwetschgen mit siedendem Wasser angebrüht und zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen, hierauf das Wasser abgeschüttet, die Haut von den Zwetschgen abgezogen, und letztere in der Mitte der Länge nach getheilt und ausgesteint. — Ganz reifen Zwetschgen kann man die Haut abziehen ohne dieselben anzubrühen, bei nicht ganz reifen muß solche mit einem scharfen Messer entfernt werden.

1223. Zwetschgenkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man ganz nach dem Kirschenkuchen Nr. 1199, nur werden, statt Kirschen, Zwetschgen verwendet.

1224. Aprikosenkuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zwei Messerrücken dick ausgewalztem Blätterteig in der Art ausgelegt,

daß dieser noch die halbe Höhe vom Rand desselben deckt, dann abgeschälte, gespaltene, ausgesteinte Aprikosen dicht nebeneinander darauf gelegt, solche ganz dick mit Zucker bestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1225. Johannisbeerkuchen mit Mandelguß.

Ein Pfund abgezupfte, frische Johannisbeeren werden mit zwölf Loth feinem Zucker überstreut und einige Stunden stehen gelassen, unterdeß ein aufgeschlagenes Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, mit einem messerrückendick ausgewalzten Blätterteig so ausgefüttert, daß er noch an den halben Rand heraufgeht, und darauf nun die gezuckerten Johannisbeeren gleichmäßig vertheilt. Alsdann werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und zwölf Loth fein länglich geschnittene Mandeln und ein halb Pfund feiner Zucker darunter gemengt, der Kuchen mit diesem Guß überzogen, durch's Sieb mit feinem Zucker besäet, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1226. Johannisbeerkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach voriger Nummer mit Blätterteig belegt und mit gezuckerten Johannisbeeren bedeckt, dann verklopft man sechs Eiweiß, bis sie zu schäumen anfangen, mengt darunter ein halb Pfund feinen Zucker und zwölf Loth fein gewiegte Mandeln, und gießt dieß über die Johannisbeeren. Hierauf rädelt man von dem übrigen Blätterteig schmale Streifen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, übersäet diesen mit feinem Zucker, und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen.

1227. Heidelbeerkuchen.

Wird wie der Kirschenkuchen Nr. 1198 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Kirschen, ausgelesene Heidelbeeren, und auch etwas mehr Zucker.

Anmerkung. Die Kuchen Nr. 1225—1227 müssen den Tag

vor dem Gebrauch bereitet werden, weil sie sich durch's Stehen sulzen. — Bei allen Obstkuchen, die Compotkuchen ausgenommen, kann man statt des Blätterteigs auch den mürben Bröselteig Nr. 1076 in Anwendung bringen.

1228. Traubenkuchen.

Nach Nr. 1225 legt man auch hier ein Kuchenblech mit Blätterteig aus, und macht darüber dann eine nicht zu dichte Lage von schönen reifen, abgezupften Traubenbeeren. Nun verklopft man sechs Eiweiß bis sie zu schäumen anfangen, mengt sodann zwei Eßlöffel Brodmehl, ein halb Pfund feinen Zucker und ein Viertelpfund fein gewiegte Mandeln darunter, und gießt dieß über die Beeren. — Kann nach Belieben auch wie Nr. 1226 mit einem Gitter von Blätterteig bedeckt werden.

1229. Topfen- oder süßer Käskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit einem messerrückendick ausgewalzten Blätterteig (Nr. 1073) ausgelegt, so, daß letzterer die halbe Höhe des Randes deckt. Nun wird ein Pfund Topfen mit vier Loth zerlassener Butter, drei Eßlöffel Mehl, vier Eiern, einem Kaffeelöffel Zimmt, sechs Loth feinem Zucker, vier Loth rein gewaschenen Rosinen, einer Obertasse süßem Rahm und ein klein wenig Salz angerührt, damit der Kuchen gleichdick bestrichen, derselbe mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut, und dann in guter Hitze gebacken.

1230. Saurer Rahmkuchen.

Mit Blätterteig wird wie in voriger Nummer ein aufgeschlagenes Kuchenblech ausgelegt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einem Schoppen süßem und eben so viel saurem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Loth gewaschene, ausgekernte, große Weinbeeren und zwei Kaffeelöffel Zimmt

dazu, verrührt Alles gut miteinander, und mengt zuletzt den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Mit dieser Masse wird sodann der Blätterteig begossen, zwei Loth abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln darüber gestreut, und der Kuchen in schwacher Hitze gebacken.

1231. Blitzkuchen.

Achtzehn Loth Butter wird leicht und schaumig abgerührt, dann acht Eigelb beigefügt, und dieß gut zusammen gerührt. Hierauf mengt man die fein gewiegte Schale einer Zitrone und achtzehn Loth Zucker darunter, mischt darein noch achtzehn Loth Mehl und den fest geschlagenen Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form nicht ganz voll ein, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1232. Rindenkuchen.

Vierzehn Eigelb werden mit acht Loth feinem Zucker, eben so viel süßen und zwei Loth bittern, abgezogenen, feingewiegten Mandeln eine halbe Stunde gerührt, hierunter nach und nach langsam ein Pfund etwas zerlassene Butter gerührt, ein Stengelchen gestoßene Vanille, ein halb Loth feiner Zimmt, zwei Messerspitzen Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone beigefügt, und das Ganze noch eine Viertelstunde gut durchgerührt, worauf noch ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl und der steife Schnee von den vierzehn Eiweiß behutsam darunter gemengt wird. Nun streicht man eine runde, glatte, etwas tiefe Form mit Butter aus, füllt von der Masse fingerbreit darein, verstreicht sie gleichmäßig, und bäckt den Kuchen in einem guten Ofen eine Viertelstunde zu gelber Farbe. Er wird sodann herausgenommen, von der Masse nochmals fingerbreit gleichmäßig darauf gestrichen, auf ein aufgeschlagenes Kuchenblech, in welchem, um ferneres

Backen von unten zu verhüten, handhoch Salz ist, gestellt, hernach wieder in einen guten Ofen gebracht, und eine Viertelstunde zu gelber Farbe gebacken. Dieses Verfahren wird so oft wiederholt, bis die Masse zu Ende ist. Nach dem letzten Backen wird der Kuchen an der Form herum abgelöst, behutsam auf ein umgewendetes Sieb gestürzt, nach gänzlichem Erkalten mit Punschglasur (s. d.) überzogen und in abgekühltem Ofen getrocknet, und dann auf eine mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegte Platte gesetzt, wo man nun noch mit Spritzglasur (s. d.) Bogen, Kränze oder Laubwerk darauf spritzt, und mit Johannisbeergelée, welche wie die Spritzglasur verbraucht wird, kleine Blümchen oder nur Punkte dazwischen setzt.

1233. Magdalenenkuchen.

Anderthalb Pfund feines Mehl wird auf ein Nudelbrett gesiebt, auseinandergestrichen, und in die Mitte ein Pfund frische, weiche Butter, sechs Eigelb, fünf Loth feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker, etwas Salz und ein starker Schoppen dicker, süßer Rahm gegeben. Dieß alles macht man nun zu einem Teig leicht durcheinander, und arbeitet denselben gut ab, bis er glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, und hernach zu einem zwei Finger dicken, runden Kuchen ausgewalzt wird. Diesen setzt man auf ein butterbestrichenes Papier, zieht solches sorgfältig auf ein Backblech, bestreicht den Kuchen mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln und Zucker, und bäckt ihn in mittelheißem Ofen.

1234. Magdalenenkuchen mit Rosinen.

Bereitet und beendet man ganz nach vorigem, nur kommen in den Teig ein halb Pfund gewaschene Rosinen.

1235. Englischer Kuchen.

Ein Pfund Butter wird leicht gerührt, und acht ver-

klopfte Eier, drei Viertelpfund feiner Zucker, eben so viel rein gewaschene Rosinen, ein Viertelpfund fein geschnittene Mandeln, ein halber Schoppen Rum, ein Viertelpfund fein geschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, hierauf ein Pfund fein gesiebtes Mehl und zuletzt der steife Schnee der acht Eiweiß darunter gemengt. Mit der Hälfte dieser Masse belegt man ein bestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech, streicht darauf messerrückendick eingemachte Kirschen oder Himbeeren, gibt dann die andere Hälfte der Masse darauf, und nachdem noch einige verklopfte Eiweiß, Zucker, Zimmt und fein geschnittene Mandeln darüber gestrichen, wird der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1236. Plumcake auf feinere Art.

Man rührt ein Pfund Butter schaumig ab, fügt sodann ein halb Pfund rohe, verwiegte Mandeln, ein Pfund feinen Zucker und vierundzwanzig Eigelb bei, und rührt dieß zusammen leicht ab. Nun werden ein Pfund kleine und ein halb Pfund große, gewaschene, gut abgelaufene Weinbeeren, sechs Loth fein geschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein halb Loth gestoßene Nelken, ein Loth Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Salz, eine geriebene Muskatnuß, hierauf ein Pfund fein gesiebtes Mehl, dann der fest geschlagene Schnee der vierundzwanzig Eiweiß und zuletzt ein halber Schoppen Rum darunter gemengt, die Masse in eine große, tiefe, runde, mit Butter bestrichene Form, welche an Boden und Wänden mit butterbestrichenem Papier ausgelegt wurde, eingefüllt, und der Kuchen anderthalb Stunden in heißem Ofen gebacken. Man stürzt ihn sodann auf ein Sieb und von diesem auf die Platte, wo sogleich ein Schoppen Rum darüber gegossen wird.

Torten.

1237. Bisquittorte.

Fünf Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zehn Eigelb und ein halb Pfund fein gesiebter trockener Zucker dazu gegeben, dieß eine halbe bis dreiviertel Stunden gleichmäßig gerührt, und hierauf der feste Schnee von den noch übrigen fünf Eiweiß, die fein gewiegte Schale einer Zitrone und vierzehn Loth fein gesiebtes Mehl leicht darein gemengt. Diese Masse füllt man alsdann in eine gut mit Butter bestrichene Form ein, welche zuvor mit wenigstens zwei Finger breit über die Form hervorstehenden Papierstreifen ausgefüttert wurde, damit die Masse nicht überlaufe. Nun wird die Torte in einem abgekühlten Ofen ungefähr eine Stunde gebacken, wo dieselbe dann eine schöne Farbe hat und auf der Oberfläche trocken und fest ist, hernach herausgenommen, behutsam auf ein umgewendetes Haarsieb umgestürzt, und nach einigem Verkühlen auf eine flache Platte gesetzt und mit feinem Zucker bestäubt. — Kann, statt gerührt, eben so wie die Wiener Torte (Nr. 1249) auf Kohlen geschwungen werden; auch, statt mit Zucker besäet, mit Zuckerglasur (s. d.) schwach messerrückendick bestrichen, in abgekühltem Ofen getrocknet und mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert werden.

1238. Mandeltorte.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zwölf Eigelb und ein halb Pfund feiner, trockener Zucker, zwölf Loth süße und ein Loth bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln darein gegeben, und dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunden gerührt, hierauf der feste Schnee von den noch übrigen sechs Eiweiß, der Saft einer halben und die feingewiegte Schale einer ganzen

Zitrone sowie acht Loth feines, gesiebtes Mehl darunter gemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Papier nach voriger Nummer ausgelegte Form eingefüllt, und die Torte wie obige beendet.

1239. Mandeltorte auf andere Art.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit vier Eiern fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, ein Pfund feiner Zucker, zehn Eigelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazu gegeben, und dieß nun gleichmäßig drei Viertelstunden gerührt. Sollte die Masse zu stark sein, so werden noch zwei Eigelb darein gegeben und noch damit gerührt. Hierauf mengt man behutsam den fest geschlagenen Schnee der zehn oder zwölf Eiweiß und drei Loth fein gesiebtes Mehl darein, füllt diese Masse in butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Formen (siehe Nr. 1237) nicht ganz voll ein, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen langsam eine Stunde, worauf sie herausgenommen und nach Nr. 1237 beendet wird.

1240. Brodtorte.

Man verrührt vierzehn Eigelb ein wenig mit einem halb Pfund feinem, trockenen Zucker, acht Loth süßen, rohen, fein gewiegten und gesiebten Mandeln, eben so viel altgebackenem, fein geriebenen, nicht zu sauren Schwarzbrod und sechs Loth fein geriebener Chocolade, fügt nun den steifen Schnee von sieben Eiweiß bei, und rührt dieß zusammen drei Viertelstunden gleichmäßig gut ab. Sodann wird für zwölf Kreuzer fein gestoßene Vanille, zwei Kaffeelöffel Zimmt, ein Kaffeelöffel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer, die fein gewiegte Schale einer Zitrone, der steife Schnee von den übrigen sieben Eiweiß und sechs Loth Mehl sorgfältig darunter gemengt, die

Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und die Torte ganz wie Nr. 1237 beendet.

1241. Brodtorte auf andere Art.

Nicht zu saures Schwarzbrod wird im Ofen geröstet, hierauf gestoßen und fein gesiebt, dann drei Viertelpfund rohe Mandeln fein gewiegt und gesiebt. In einer Schüssel rührt man nun ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Eigelb, die feinen Mandeln und ein Viertelpfund von dem gesiebten Brod gleichmäßig drei Viertelstunden zusammen ab, gibt hierein ein Loth feinen Zimmt, eben so viel Nelken, zwei Loth fein geschnittenen Zitronat, gleichviel feingeschnittene Pomeranzenschale und noch zwei Eier, rührt das Ganze nochmals eine Viertelstunde, und mengt sodann den festen Schnee der sechzehn Eiweiß und drei Loth fein gesiebtes Mehl leicht darunter. Die Masse wird jetzt in eine mit Butter bestrichene, mit Papier ausgefütterte Form nicht ganz voll eingefüllt, in abgekühltem Ofen gebacken, die Torte hierauf herausgenommen, auf ein umgekehrtes Sieb gelegt, nach einigem Abkühlen mit Zucker bestäubt, oder mit einer beliebigen Glasur (s. d.) überzogen.

1242. Chocoladetorte.

Man bereitet dieselbe Masse wie zur Bisquittorte (Nr. 1237), nur kommen blos zehn Loth Mehl und dafür acht Loth auf dem Reibeisen fein geriebene Chocolade darein, welche mit dem Mehl und dem Eierschnee darunter gemengt wird. Die Masse wird alsdann in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und hernach die Torte auf ein Sieb gestürzt,

wo man sie etwas verkühlen läßt, dann mit Chocoladeglasur (s. d.) bestreicht, in abgekühltem Ofen trocknet, und nach Belieben mit eingemachten Früchten belegt.

1243. Chocoladegußtorte.

Eine flache, glatte Form wird mit Blätterteig ausgelegt, dieser mit Hagebuttenmarmelade messerrückendick bestrichen, und die Masse von voriger Nummer darauf gegossen, doch nicht zu voll, damit sie beim Backen nicht überlaufe. Nun wird die Torte in mittelheißem Ofen schön gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und von diesem auf eine Platte, nach gänzlichem Erkalten mit Chocoladeglasur (s. d.) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, und mit Spritzglasur (s. d.) verziert.

1244. Brodgußtorte.

1245. Bisquitgußtorte.

1246. Mandelgußtorte.

Werden bereitet wie Nr. 1243, nur verwendet man hierbei keine Hagebuttenmarmelade, sondern belegt dafür den Blätterteig bei Nr. 1244 messerrückendick mit eingemachten Johannisbeeren, bei Nr. 1245 und 1246 mit eingemachten Himbeeren oder einer andern beliebigen Marmelade, und gießt darauf die durch die Ueberschrift bezeichnete Masse von Nr. 1240 oder 1241, 1237 und 1238 oder 1239. Sind die Torten schön gebacken und erkaltet, so überstreicht man sie mittelst eines Messers auf der Oberfläche und an den Seiten mit Wasserglasur (s. d.), und streicht darüber dann ganz dünn eine rothe, grüne oder gelbe (Aprikosen-, Johannisbeeren-, Reineclauden-) Marmelade, wo sie dann schön marmorirt aussehen und worauf mit weißer Spritzglasur (s. d.) noch Verzierungen gemacht werden können, oder man kann die Torten auf folgende

Art mit Butterteig verzieren: Von ganz dünn ausgewalztem Butterteig werden sechzehn gleichgroße, feine Streifen abgerädelt und diese auf einem Backblech zu Bögen geformt, eben so kleine Blümchen ausgestochen und auf das Blech geordnet, und alsdann Beides, ohne angestrichen zu sein, in einem ganz abgekühlten Ofen nur weiß gebacken (was in drei bis vier Minuten geschieht), so daß es in der Farbe einem Marzipan ähnelt. Mit den Bögen werden nun die Torten, seien sie mit Wasserglasur überstrichen und marmorirt, oder nur mit Marmelade überstrichen, nach der Abbildung belegt, die Bögen zu dem Behuf mit der Scheere abgezwickt bis sie passen, und in die Mitte die Blümchen nach beliebigem Geschmack geordnet. — Sehr schön sieht diese Verzierung aus, wenn auf die Bögen ein Faden mit Spritzglasur und einer mit Johannisbeergelée oder Reineclaudenmarmelade, welche man wie die Spritzglasur in Düten einfüllt, gezogen, und die Blümchen damit getupft werden.

1247. Sandtorte.

Ein halb Pfund Butter wird mit acht Eigelb ganz leicht und flaumig abgerührt, und hierein nach und nach drei Viertelpfund fein gesiebter Zucker, eben so viel fein gesiebtes Mehl und für zwölf Kreuzer fein gestoßene Vanille gegeben. Diese Masse streicht man nun fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Papier in die Runde auf, oder in ein aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech, legt beliebiges Eingesottenes darauf, und gibt darüber die übrige Masse, welche man glatt und eben streicht. Wenn die Torte auf Papier gesetzt ist, wird sie hiermit behutsam auf das Backblech gezogen, mit starken Papierstreifen in der Runde eingefaßt, mit Bindfaden umwunden, und eine Stunde langsam gebacken. Nach gänzlichem Auskühlen

len löst man sie vom Papier ab, schneidet dieselbe schön rund, bestreut sie mit Zucker, bespritzt diesen mit Wasser, und bringt sie nun einige Minuten zum Trocknen in den Ofen. Dieses Verfahren wird noch einmal wiederholt, und die Torte dann, nachdem sie vom Papier abgenommen ist, auf einer mit einem Tortenpapier belegten Platte zu Tisch gegeben.

1248. Sandtorte auf gewöhnliche Art.

Man rührt ein Pfund Butter eine Stunde ab und darein dann langsam zwölf Eigelb, fügt nun ein Pfund feinen Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, und ein Pfund fein gesiebtes Mehl bei, rührt dieß zusammen noch leicht ab, und mengt zuletzt den steifen Schnee der zwölf Eiweiß darunter. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gut halbvoll eingefüllt, in mittelheißem Ofen gebacken, und die Torte alsdann auf die Platte umgestürzt und mit Zucker bestäubt.

1249. Wiener Torte.

Zwanzig Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, eben so viel Eigelb, ein Pfund feiner Zucker und die feingewiegte Schale einer Zitrone darein gegeben, und dieß entweder eine Stunde gerührt, oder in einen kupfernen Schneekessel oder ein Kastrol, auch in eine irdene Schüssel, welche das Feuer aushält, gegeben, und auf schwacher Kohlenglut unter fortwährendem Schlagen mit einer Schneeruthe so lange gelassen, bis die Masse ganz dick geworden ist, und einige Augenblicke so stehen bleibt, wie sie von der in die Höhe gehobenen Schneeruthe herunter läuft. Nun schlägt man die Masse an einem kühlen Ort noch so lange, bis sie ganz kalt geworden, mischt hierauf drei Viertelpfund fein gesiebtes Mehl leicht darunter, und

verfertigt dann auf folgende Art Formen von steifem Papier: Von einem Bogen werden die Ecken abgeschnitten, so daß solcher rund erscheint, eine runde Platte von der gewünschten Größe der Torte in die Mitte desselben gelegt, das Hervorstehende des Papiers über den Rand herauf in Falten eingebogen, und die Platte behutsam herausgenommen, wo man dann eine Papierform hat. Obige Masse wird jetzt in vier solche Formen eingefüllt und auseinander gestrichen, auf ein Backblech gesetzt, und in abgekühltem Ofen eine Viertelstunde gebacken, hierauf diese Böden behutsam vom Papier abgelöst, auf der untern Seite messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestrichen, und dann einer über den andern gesetzt, so, daß eine unbestrichene, das heißt eine obere Seite, unten liegt. Die ganze Torte schneidet man nun schön rund zu, bestreicht sie am zugeschnittenen Rande mit Marmelade, oder zieht Oblaten schnell durch's Wasser und klebt sie rundum an, worauf die Torte auf ihrer Oberfläche mit Wasser- oder einer andern beliebigen Glasur überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet und mit eingemachten Früchten belegt wird.

1250. Neapolitanische Torte.

Man rührt ein Pfund Butter leicht und flaumig ab, und damit dann noch ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Eigelb und die fein gewiegte Schale einer Zitrone, mengt darunter nun ein Pfund feines Mehl und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von zwölf Eiweiß, füllt die Masse in sechs bis acht flache, tellergroße Blech- oder Kuchenformen oder in Papierformen (siehe vorige Nummer) ein, und bäckt sie in mittelheißem Ofen. Alsdann werden die Böden behutsam vom Papier abgelöst, nach Erkalten mit beliebiger Marmelade dünn überstrichen, übereinandergesetzt, und die Torte jetzt mit einem kleinen, scharfen, dünnen Messer

an der Seite rund und gleich zugeschnitten, von außen wie von oben mit Aprikosen- oder Reineclaudenmarmelade dünn überzogen, mit kleinen Butterblümchen, die nicht angestrichen und ganz weiß nur einige Minuten gebacken wurden und wie Marzipan aussehen, beliebig an den Seiten und oben verziert, und dann über ein zierliches, ausgeschnittenes Papier auf die Tortenplatte gesetzt. (Siehe Abbildung.)

1251. Punschtorte.

Hierzu kann man die Masse von Nr. 1249 oder auch von Nr. 1250 verwenden. Sie wird dann ganz wie die Wiener Torte bereitet und beendet, nur mit dem Unterschied, daß sie, statt mit Marmelade, mit Punschglasur (s. d.) überzogen, schnell getrocknet, und mit eingemachten Früchten geschmackvoll belegt wird.

1252. Allianztorte.

Von Chocolade- oder Brodtortenmasse werden zwei Böden (Kuchen) gebacken, deßgleichen zwei von der Bisquittortenmasse, jeder zwei Finger dick. Sind dieselben erkaltet, so werden sie abwechslungsweise übereinander gesetzt, nach Belieben mit Chocolade- oder Wasserglasur (s. d.) überzogen, in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, und mit Spritzglasur (s. d.) oder mit auf gleiche Weise angewendeter Johannisbeergelée verziert.

1253. Kartoffeltorte.

Abgeschälte Kartoffeln werden durch's Sieb getrieben, und soll das Durchgetriebene dann achtzehn bis zwanzig Loth betragen. Nun rührt man zwölf Eigelb mit einem halb Pfund Zucker und acht Loth abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln drei Viertelstunden und damit alsdann noch eine Viertelstunde die Kartoffeln, und mengt hierauf die fein gewiegte

Schale einer Zitrone, den festen Schnee der zwölf Eiweiß und den Saft einer halben Zitrone darunter. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform, die noch mit Papierstreifen ausgefüttert ist (siehe Nr. 1237), eingefüllt, ganz langsam gebacken, dann herausgenommen, behutsam auf ein umgekehrtes Haarsieb gestürzt, nach einigem Erkalten auf die Platte gegeben, und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

1254. Polnische Torte.

Ein Pfund frische Butter wird leicht abgerührt, dann zwölf Eier, ein Pfund feiner Zucker und zwei Eßlöffel Vanillezucker (s. d.) darein gegeben, und dieß zusammen leicht abgerührt, hierauf ein Pfund fein gesiebtes Mehl darunter gemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken. Dann nimmt man die Torte aus dem Ofen, stürzt sie behutsam über ein Sieb, überzieht dieselbe nach Erkalten mit Punschglasur (s. d.), trocknet sie schnell im Ofen, und setzt sie auf die Platte. Nun wird der äußerste Rand der Torte mit Spritzglasur (s. d.) verziert, dann ein Kranz von eingemachten Früchten und eingemachten Bohnen, letztere zu spitz zulaufenden Blättchen geschnitten, geschmackvoll darauf geordnet, und in die Mitte dieses Kranzes noch ein zweites Kränzchen von Spritzglasur und Johannisbeergelée, welche gleich der Spritzglasur verbraucht wird, fein gespritzt. (Siehe Abbildung.)

1255. Linzer Torte.

Drei Viertelpfund Zucker wird mit der fein gewiegten Schale einer Zitrone, einem halb Pfund fein gesiebtem Mehl, acht Loth Butter, zehn hartgekochten Eigelb und acht Loth abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln zu

einem Teig angemacht, den man abknetet und an einem kalten Orte ein bis zwei Stunden liegen läßt. Nach dieser Zeit schneidet man einen fingerdicken runden Kuchen daraus, setzt solchen auf einen über ein Backblech ausgebreiteten, butterbestrichenen Bogen Schreibpapier, und überstreicht ihn auf der Oberfläche halb fingerdick mit Eingemachtem; der übrige Teig wird in halb fingerbreite Streifchen geschnitten, diese schief gitterartig über das aufgestrichene Eingemachte gelegt, die Enden am äußersten Rand glatt abgeschnitten, und um die ganze Torte ein Streifchen geschnitten, hierauf die Torte rund herum mit starken Papierstreifen eingebunden, mit verklopften Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen eine bis anderthalb Stunden langsam gebacken. Dann nimmt man sie heraus, löst nach einigem Verkühlen die Papierstreifen ab, nimmt die Torte vom Blech und Papier behutsam herunter, und legt sie auf die gehörige Platte, wo nun noch mit Zuckerglasur (s. d.) feine Fäden über die Streifchen gezogen und auf die Ecken der Viereckchen erhöhte Tupfen gespritzt werden. (Siehe Abbildung.)

1256. Flache Linzer Torte.

Zwölf Loth Butter wird leicht gerührt, dann eben so viel Zucker, vier Loth mit einem Ei fein gestoßene Mandeln, vier Eier, ein Eßlöffel fein gestoßener Zimmt und etwas Nelken beigefügt, dieß noch gut zusammen abgerührt, und hierauf die feingewiegte Schale einer Zitrone und zwölf Loth fein gesiebtes Mehl darunter gemengt. Nun legt man so große Oblaten, als die Torte werden soll, auf ein Blech, streicht die Hälfte der Masse in die Runde darauf, und füllt die andere Hälfte in eine Backspritze ein, um damit einen Ring um die Torte und ein Gitter darauf zu machen, dessen Vierecke man mit ein-

gemachten Früchten füllt, und dann außen einen Blechreif oder steife, butterbestrichene Papierstreifen herum zieht. Nachdem die Torte in mittelheißem Ofen gebacken, wird sie herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit Spritzglasur (s. d.) feine Fäden über das Gitter gezogen, und auf die Vierecke da, wo die Streifchen übereinander laufen, erhöhte Tupfen angebracht. — Die Blechreife müssen drei Finger breit und mit Scharnier versehen sein, um sie nach Bedürfniß zusammenschieben oder auseinanderlassen zu können.

1257. Falsche Linzer Torte.

Ein halb Pfund Reis wird zu feinem Mehl gestoßen und dann durchgesiebt, eben so ein halb Pfund Zucker, und Beides nun, mit einem halb Pfund Butter und zwei Eigelb gut vermengt, zu einem Teig geknetet, den man in zwei runde Kuchen auswalzt. Der eine Kuchen wird auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt, auf ein Backblech gezogen, und eingemachte Früchte beliebiger Art darauf gestrichen, der andere Kuchen darüber gedeckt, mit verklopften Eiern bestrichen, die Oberfläche mit dem Messer in zierlichen Figuren eingeschnitten, und mit feinem Zucker bestäubt, das Ganze mit einem Blechreif wie oben eingefaßt oder mit Papierstreifen rundum eingebunden, und in mittelheißem Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der Blechreif oder die Papierstreifen abgenommen, und dieselbe behutsam auf die Tortenplatte gegeben.

1258. Dresdener Torte.

Man arbeitet zwölf Loth Mehl, eben so viel Butter, acht Loth Zucker, sechs Loth abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln und zwei Eier auf dem Backbrett zu einem glatten Teig, und stellt diesen eine Stunde bei

Seite. Hernach wird er messerrückendick ausgewalzt, und damit ein butterbestrichenes, rundes, glattes Torten- oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech an Boden und Wänden ausgefüttert, der Boden hie und da mit der Messerspitze leicht durchstochen, und mit beliebigem Eingemachten belegt. Alsdann füllt man die Form mit Mandeltortenmasse (Nr. 1238 oder 1239) nicht ganz voll, bäckt die Torte langsam in abgekühltem Ofen, nimmt sie nun heraus, und stürzt sie behutsam über ein Sieb und von diesem auf die Platte um, wo sie nach völligem Erkalten mit Zucker bestreut wird.

1259. Macaronentorte.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit zwei Eiweiß fein gestoßen, und sodann mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, dem Saft einer Zitrone und vier bis fünf Eiweiß zu einer dicken, stehenden Masse angerührt, aus deren einer Hälfte man auf ein mit Oblaten belegtes Blech einen runden Boden macht, die andere Hälfte aber füllt man in eine mit einem fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze ein, und spritzt damit zuerst auf den aufgesetzten Boden rund herum einen Rand, dann sofort an diesem Rande einwärts gleichgroße Bogen, auf diese, wo sie am Rande zusammenlaufen, je einen starken Tupfen, und endlich in die Mitte ein zierliches Obstkörbchen, worauf das Ganze mit feinem Zucker besäet, eine Stunde stehen gelassen, und alsdann in schwacher Hitze hellgelb gebacken wird. Ist die Torte erkaltet, so werden die Vertiefungen, nämlich die Bogen, mit verschiedener oder, wenn diese nicht da ist, mit einerlei Marmelade gefüllt, der Obstkorb mit eingemachten Früchten reichlich belegt, das Laubwerk aus grünen, in Zucker eingemachten Bohnen, welche zu spitz zulaufenden Blättchen geschnitten wurden, geordnet,

und nun noch auf dem Rande der Torte, auf den Bogen und dem Obstkorb mit Spritzglasur (s. d.) ganz feine Fäden gezogen. Sehr fein und schön sieht es aus, wenn zwischen diesen weißen Fäden ein etwas stärkerer mit Johannisbeergelée ebenfalls durch eine Düte gezogen wird. (Siehe Abbildung.)

1260. Macaronentorte auf andere Art.

Von der Hälfte obiger Macaronenmasse wird auf ein mit Oblaten belegtes Blech ein runder Boden gemacht, die andere Hälfte in eine Backspritze eingefüllt, und damit schneckenartige Ringe auf den Boden aufgesetzt, nun das Ganze mit feinem Zucker bestreut, in schwacher Hitze hellgelb gebacken, dann herausgenommen, die leeren Zwischenräume mit verschiedener oder in deren Ermangelung mit einerlei Marmelade ausgefüllt, und die Ringe nach Belieben mit Spritzglasur (s. d.) verziert. — Statt Ringe kann man auch nur ein Gitter über den Boden der Torte spritzen, dessen Vertiefungen man nach Erkalten der Torte mit Marmelade ausfüllt.

1261. Alexandertorte.

Aus einem halb Pfund feinem Mehl, einem Viertelpfund Butter, eben so viel feinem Zucker und zwei Eiern wird ein glatter Teig gearbeitet, dieser zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und ein runder Boden daraus geschnitten, womit man den Boden eines aufgeschlagenen Kuchenbleches, dessen Rand abgenommen werden kann, genau ausfüllt. Nun wird von einem Viertelpfund abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, eben so viel Zucker und zwei Eiweiß eine Macaronenmasse (Nr. 1259) bereitet, von dieser ein Rand auf den im Geschirr befindlichen Boden aufgesetzt, und solches in schwacher Hitze ein wenig gebacken, dann von drei schönen Zitronen die Schale und das Weiße bis an

das Mark entfernt, die Zitronen in dünne Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen, und die Torte mit den Zitronenscheiben bedeckt. Sodann überstreut man dieselbe mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Viertelpfund mit einem Gläschen Wein und einem Stück Zucker aufgekochten großen Rosinen, füllt nachstehende Mandeltortenmasse darauf, und bäckt die Torte in schwacher Hitze. Mandeltortenmasse: Ein Viertelpfund süße und einige bittere Mandeln werden fein gestoßen und mit eben so viel Zucker, sechs Eigelb und der fein gewiegten Schale einer halben Zitrone eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt, worauf man den festen Schnee von sechs Eiweiß, ein Gläschen Rum und vier Loth feines Mehl darunter mengt. Ist die Torte fertig gebacken, so nimmt man sie heraus, überzieht sie mit Zitronenglasur (s. d.), trocknet sie in abgekühltem Ofen, und belegt sie nach Belieben geschmackvoll mit eingemachten Früchten.

1262. Meringuentorte.

Auf Papier werden mit einem Bleistift oder besser mit einem Zirkel sechs bis acht Ringe gezeichnet, der erste in der Größe einer kleinen Platte, der zweite und die folgenden immer jeder stark fingerbreit kleiner als der vorhergehende. Nun schlägt man zwölf Eiweiß zu steifem Schnee, spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein, und mengt noch ein Pfund fein gesiebten trockenen Zucker darunter. Diese Masse wird in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf das mit Butter bestrichene Papier nach der Zeichnung Ringe in der Dicke eines Daumens gespritzt, welche durch ein Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und noch so lange stehen gelassen werden, bis der Zucker darauf vergangen ist, worauf man die Papierbogen sorgfältig auf ein Blech

zieht, und die Ringe in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknet als bäckt. Nach einer Stunde müssen sie um die Hälfte größer geworden sein und eine gelbröthliche Farbe haben. Jetzt löst man sie vom Papier ab (was aber sehr sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerbrechen), setzt sie alsdann pyramidenartig, vom größten bis zum kleinsten, übereinander, und füllt sie durch die obere Oeffnung mit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1111). Man kann auch von der Meringuenmasse ein Häufchen in der Größe eines Eis mit den Ringen backen, und dieses als Knopf auf die Torte setzen. Noch schöner sieht letztere aus, wenn die Ringe, ehe man sie übereinandersetzt, mit Aprikosenmarmelade mittelst eines Pinsels leicht bestrichen, dann übereinandergesetzt, und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut werden.

1263. Flache Meringuentorte.

Von vorhergehender Meringuenmasse wird auf ein mit Butter bestrichenes Papier so groß man die Torte haben will ein fingerdicker Boden gestrichen, in derselben Größe auf ein butterbestrichenes Papier ein Ring durch eine Backspritze gespritzt und genau eben so groß ein Stern oder ein doppeltes Kreuz, und Stern und Rand nun noch mit ganz kleinen Häufchen von der nämlichen Masse besetzt und mit größern auf jeder Ecke versehen. Sodann wird Alles mit feinem Zucker bestäubt, die Papierbogen sorgfältig auf ein Backblech gezogen, und die Torte eine halbe Stunde so stehen gelassen, letztere hierauf wie oben bemerkt gebacken und vom Papier abgelöst, der Boden auf die zum Serviren bestimmte Platte gesetzt, zwei Finger breit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1111) glatt darüber gestrichen, und zuletzt der Stern oder das Kreuz als Deckel sorgfältig darüber gelegt. (Siehe Abbildung.)

1264. Russische Torte.

Von ganz erkalteter Wienertortenmasse (Nr. 1249), die aus zehn Eiern, einer Zitrone, zehn Loth Zucker und zehn Loth Mehl bereitet wurde, füllt man eine runde Tortenform halbvoll ein, bäckt dieß in abgekühltem Ofen, setzt alsdann den Kuchen auf ein flaches Backblech, und spritzt von Meringuenmasse (Nr. 1262) durch eine Backspritze, die ein geripptes Rohr haben sollte, hohe Zapfen darauf. Die Torte wird nun durch ein Sieb mit Zucker bestreut, wenn dieser zerflossen ist noch einmal in gänzlich abgekühltem Ofen leicht gebacken, und sogleich auf die Tortenplatte gesetzt.

1265. Erdbeertorte.

Drei Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, worauf neun Eigelb und drei Viertelpfund feiner Zucker darein kommen. Ist solches schaumig abgerührt, so wird die feingewiegte Schale einer Zitrone, der feste Schnee der neun Eiweiß und drei Viertelpfund Mehl darunter gemengt, die Masse dann in vier ganz gleichgroße Papierformen (siehe Nr. 1249) gleichmäßig vertheilt, so auf ein Backblech gesetzt, eine Viertelstunde im Ofen gebacken, alsdann herausgenommen, und behutsam vom Papier abgelöst. Nun wird von einer halben Maß Doppelrahm ein Schlagrahm mit Erdbeeren (Nr. 1115), worein ein Loth aufgelöste, kaum noch lauwarme Hausenblase gemengt wurde, bereitet, damit die vier gebackenen Böden fingerdick bestrichen, diese aufeinandergesetzt, die Oberfläche ebenfalls mit Erdbeerschlagrahm bedeckt, und nun auf dem Rand der Torte ein Kranz von frischen Erdbeeren und Erdbeerblättchen geordnet. — Schöner wird die Torte, wenn man die gebackenen Böden mittelst eines Blechreifs egal zuschneidet. Es wird dann der Blechreif der Art zusammen-

geschoben, daß er gerade so groß ist als man die Torte wünscht, hernach auf einen gebackenen Boden gestellt, und dieser mit einem guten Messer genau nach ihm zugeschnitten. Auf dieselbe Weise schneidet man auch die andern drei Böden. Der Reif wird nun um zwei Messerrücken weiter gezogen, auf die Tortenplatte gestellt, in denselben ein solcher Boden gelegt, und von dem Erdbeerschlagrahm fingerdick darauf gestrichen, dann wieder ein Boden aufgelegt und wie der erste bestrichen, und dieß Verfahren auch mit dem dritten und vierten in Anwendung gebracht. Die Torte wird sodann auf der Oberfläche mit Schlagrahm bestrichen, und eine Stunde an einen kalten Ort gestellt, nach welcher Zeit der Blechreif aufgemacht oder darüber herausgezogen, und die Torte wie beschrieben verziert wird.

1266. Reiftorte mit Erdbeerschlagrahm.

Ein halb Pfund feiner Zucker und vierzehn Eigelb werden zusammen drei Viertelstunden gerührt, hierauf neun Loth Stärkmehl oder gewöhnliches feines Mehl, die feingewiegte Schale einer Zitrone und der steife Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gemengt, die Masse in eine butterbestrichene, mit Papierstreifen an beiden Rändern ausgefütterte Ringform (siehe Nr. 1237) eingefüllt, und in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken. Sobann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie behutsam auf die Platte um, löst das Papier ab, füllt nach gänzlichem Erkalten in den leeren innern Raum Erdbeerschlagrahm wie in voriger Nummer bergartig ein, und verziert das Ganze mit Erdbeeren und Erdbeerlaub. — Im Falle keine Ringform zur Hand ist, kann die Masse in ein rundes, glattes Tortengeschirr eingefüllt und darin gebacken werden, worauf man die Torte, nachdem sie herausgestürzt und erkaltet ist, mit einem kleinen Tortenring in der Mitte

ausſticht, ſo daß ringsum ein drei Finger breiter Rand bleibt.

1267. Cremetorte.

Man belegt ein nicht zu hohes, butterbeſtrichenes Tortengeſchirr oder ein aufgeſchlagenes Kuchenblech ſowohl am Boden als auch an der Seitenwand mit meſſerrücken-dick ausgewalztem Butterteig. Unterdeß rührt man zwei Loth feines Mehl mit einem Schoppen ſüßem Rahm glatt an, gibt ſechs Eigelb nebſt ſechs Loth an einer Zitrone abgeriebenen verſtoßenen Zucker darein, und läßt dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis an's Kochen kommen, wo die Creme dann ſofort bei Seite geſtellt wird. Sind Macaronen oder altgebackenes Bisquit vorräthig, ſo wird ſolches fein geſtoßen und vier Loth davon darunter gerührt, die erkaltete Creme nun in die ausgelegte Form gleichmäßig auseinander geſtrichen, der darüber hervor-ſtehende Teig am Rand abgeſchnitten, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man ſie behutſam aus der Form nimmt und mit feinem Zucker beſtreut.

1268. Sauerkrauttorte.

Anderthalb Pfund Sauerkraut wird acht Tage lang gewäſſert, und jeden Tag das Waſſer davon ab- und friſches daran gegoſſen. Alsdann ſetzt man es mit fri-ſchem Waſſer zum Feuer, kocht es halb weich, gießt nun das Waſſer davon ab und heißes daran, und kocht es mit dieſem vollends weich, worauf man das Kraut in einen Durchſchlag gießt, wenn es gut abgelaufen iſt kal-tes Waſſer darüber ſchüttet, und es nochmals recht ab-laufen läßt. Nun läutert man ein Pfund Zucker (ſ. d.) bis er Blaſen wirft, gibt die fein länglich geſchnittene Schale von drei Zitronen, drei Loth fein länglich geſchnit-tenen Zitronat, den Saft von vier Zitronen, und dann

das Kraut daran, und kocht dieß zusammen noch so lange, bis das Kraut anfängt kraus zu werden, was ungefähr in einer Viertelstunde geschieht, wo man es in eine irdene Schüssel bringt und kalt werden läßt. Unterdeß wird ein halb Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, ein Viertelpfund abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, ein ganzes Ei und ein Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und zwei Löffel Wein auf dem Backbrett gut untereinander gemacht, dieß zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und ein aufgeschlagenes, mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit ausgelegt, so daß es noch den halben Rand desselben deckt. Das erkaltete Kraut wird jetzt gleichmäßig darein gefüllt, von dem übrigen Teig fingerbreite Streifchen gerädelt und als Gitter darauf gelegt, sodann mit verklopftem Ei bestrichen, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken.

1269. Spanische Blättertorte.

Von Blätterteig (Nr. 1073) werden zwei messerrückendicke Plätze ausgewalzt, und aus diesen nach einer ungefähr neun Zoll im Durchmesser haltenden Platte zwei Böden (Blätter) geschnitten, welche man nebeneinander auf ein Blech legt und in der Mitte mit einem Ausstecher, der circa drei Zoll im Durchmesser hat, aussticht, so daß von jedem nur ein flacher Rand bleibt, den man mit Ei bestreicht, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen schön bäckt. Nun walzt man abermals zwei Plätze aus und schneidet daraus wieder zwei solche Böden, jedoch fingerbreit schmäler als die ersten, welche mit demselben Ausstecher in der Mitte ausgestochen werden. Auf diese Art schneidet man noch sechsmal solche Böden und sticht sie alle in der Mitte mit dem nämlichen Ausstecher aus, so daß man zuletzt sechzehn Böden (Blätter) hat, wovon immer zwei und zwei gleichgroß,

jedes Paar aber fingerbreit kleiner als das vorhergehende ist; diese werden jetzt sämmtlich gleich den beiden ersten mit Ei bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Erkalten wird das eine der zwei größten Blätter mit Aprikosenmarmelade messerrückendick bestrichen und das andere genau darauf gepaßt, dann das dritte Blatt mit Marmelade bestrichen und darauf das von derselben Größe gelegt, und dieses Verfahren nun noch sechsmal in Anwendung gebracht. Alsdann wird Eiweiß dünn verklopft, der äußere Rand der zusammengeklebten Blätter darin und dann noch langsam in Grobzucker (s. d.), der auf einen Bogen Papier gestreut ist, umgerollt, das größte Paar Blätter nun auf die dazu bestimmte Tortenplatte gelegt und die Oberfläche mit Marmelade bestrichen, darauf das zweite, fingerbreit schmälere Paar, ebenfalls mit Marmelade überstrichen, und auf diese Art alle andern Paare pyramidenartig übereinander, so daß sie in der Mitte genau aufeinander passen. Die Oberfläche des letzten Blattes wird mit kleinen, unbestrichenen Butterblümchen belegt und verziert. — Zu dieser Torte braucht man Blätterteig von anderthalb Pfund Butter. Sie kann auch nur mit sechs Doppelböden gemacht werden, welche man natürlich dann gleich von Anfang an kleiner formt. (Siehe Abbildung.)

1270. Bisquitroulade.

Von der Bisquitmasse Nr. 785 wird, wie dort beschrieben, ein länglicher Kuchen gebacken, dieser, wenn er vom Blech gelöst ist, sorgfältig umgewendet, messerrückendick mit einer beliebigen Marmelade überstrichen, über sich selbst fest zusammengerollt, an beiden Enden hübsch glatt zugeschnitten, und noch einige Minuten in den warmen Ofen gestellt. Nach Erkalten bestreicht man die Roulade

mit beliebiger Zuckerglasur (s. d.), läßt sie in abgekühltem Ofen noch etwas abtrocknen, und belegt sie dann mit eingemachten Früchten.

Kleines Backwerk.

1271. Törtchen von Milchcreme oder Milchpastetchen.

Kleine, runde Förmchen in der Größe oberer Kaffeetassen werden mit dünn ausgewalztem Blätterteig (Nr. 1073) ausgelegt, und darauf sechs Loth fein gewiegte Mandeln vertheilt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einer halben Maß süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb und ein Viertelpfund feinen Zucker dazu, mengt, nachdem das Ganze noch gut abgerührt ist, den fest geschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, und füllt diese Masse in die ausgefütterten Förmchen, doch nicht zu voll, ein. Hierauf besäet man sie noch mit feinem Zimmt, stellt die Förmchen alle auf ein Backblech nebeneinander, und bäckt die Törtchen in mittelheißem Ofen.

1272. Törtchen von Zitronen.

Kleine, runde Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt, dann ein halb Pfund feiner Zucker mit acht Eigelb eine halbe Stunde gerührt, zwei Loth zerlassene frische Butter, der Saft von zwei Zitronen, zwei Loth feines Mehl und der steife Schnee der acht Eiweiß beigefügt, und dieß zusammen gut durchgerührt. Die Masse füllt man nun in die ausgefütterten Förmchen nicht zu voll ein, und bäckt die Törtchen langsam in mittelheißem Ofen.

1273. Törtchen von Eierkäs.

Ein Schoppen Rahm wird mit vier Eiern gut gerührt, dieß auf's Feuer gesetzt, und hier so lange gelassen, bis die Masse sich verdickt (gerinnt), worauf sie durch ein ganz feines Sieb oder eine über eine Schüssel ausgebreitete Serviette gegossen, letztere zusammengebunden und aufgehängt wird. Ist die Masse gut abgelaufen, so nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit einem Viertelpfund mit zwei Eigelb fein gestoßenen Mandeln, drei Eigelb, einem Viertelpfund feinem Zucker, der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Mehl gut ab, und gibt zuletzt noch den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Der Eierkäs wird nun in kleine, runde, mit Blätterteig ausgelegte Förmchen gefüllt, und die Törtchen in mittelheißem Ofen langsam gebacken.

1274. Törtchen von Aepfelmarmelade.

Man legt kleine Förmchen mit Blätter- oder sonstigem mürben Teig aus und füllt dieselben mit Aepfelmarmelade (siehe Nr. 1219). Nun werden sechs Loth fein gewiegte Mandeln mit sechs Loth feinem Zucker vermengt, dieß auf die Marmelade gestreut, aus dem übrigen Teig sodann nach der Größe der Förmchen Plätzchen geschnitten und aus diesen in der Mitte ein kleines Blümchen ausgestochen, die Plätzchen auf die eingefüllte Masse gedeckt, mit verklopftem Eiweiß bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, die Förmchen auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in gutem Ofen gebacken.

1275. Törtchen von Chocolade.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig ausgefüttert, und hierauf ein Kaffeelöffel Marmelade, am besten Hagebuttenmarmelade, gegeben. Nun schlägt man fünf Eiweiß

zu Schnee, rührt damit fünf Eigelb und ein Viertelpfund feinen, trockenen Zucker eine halbe bis dreiviertel Stunden, und mengt ein Stückchen fein gestoßene Vanille, vier Loth feines Mehl und eben so viel fein geriebene Chocolade gut darunter. Mit dieser Masse werden die ausgefütterten Förmchen nicht ganz voll gefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1276. Törtchen von Bisquitmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Blätterteig aus und gibt einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren darein. Nun werden fünf Eiweiß zu Schnee geschlagen, fünf Eigelb und ein Viertelpfund Zucker darein gegeben, solches zusammen eine halbe Stunde gleichmäßig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und sieben Loth fein gesiebtes Mehl darunter gemengt, mit dieser Masse die Förmchen nicht ganz voll gefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1277. Törtchen von Mandeltortenmasse.

Die Förmchen werden mit Blätterteig ausgefüttert, und ein Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren darein gefüllt, dann fünf Eiweiß zu Schnee geschlagen, fünf Eigelb, ein Viertelpfund feiner Zucker, sechs Loth abgezogene süße und einige bittere Mandel darein gebracht, dieß eine halbe Stunde gleichmäßig gerührt, und hernach die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und fünf Loth fein gesiebtes Mehl darunter gemengt. Mit dieser Masse füllt man die Förmchen nicht ganz voll, besäet die Törtchen mit Zucker, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1278. Törtchen von Brodtortenmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Blätterteig aus und setzt einen Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren darauf, schlägt nun sechs Eiweiß zu Schnee, gibt sechs Eigelb, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth fein geriebenes, altgebackenes Schwarzbrod, sechs Loth süße und einige bittere, mit der Haut fein gewiegte Mandeln darein, und rührt dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunden. Alsdann wird vier Loth fein geriebene Chocolade, ein fein gestoßenes Stengelchen Vanille, ein Kaffeelöffel Zimmt und eine kleine Messerspitze Nelken dazu gegeben und gut darunter gerührt, ferner zwei Loth gesiebtes Mehl unter die Masse gemengt, mit dieser die ausgefütterten Förmchen nicht ganz voll gefüllt, solche mit Zucker besäet, auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1279. Törtchen von Creme.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt, dann vier Loth gewaschene, große Weinbeeren, vier Loth fein gewiegte Mandeln, Zucker und etwas Zimmt gut untereinander gemengt, und in die ausgelegten Förmchen vertheilt. Nun rührt man zwei Kochlöffel Mehl mit anderthalb Schoppen süßem Rahm und sechs Eigelb glatt an, setzt dieß auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren bis an's Kochen kommen, worauf man diese Creme in eine irdene Schüssel leert, nach einigem Erkalten ein Viertelpfund feinen Zucker, sechs Loth heiße Butter und drei Eigelb darein rührt, zuletzt noch den festen Schnee der neun Eiweiß darunter mengt, die Masse in die Förmchen füllt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam bäckt.

Anmerkung. Bei allen diesen Törtchen kann man, statt

Blätterteig, auch süßen Butterteig verwenden, und bei allen ist die Masse zu zwölf Stück berechnet. Wenn sie gebacken und erkaltet sind, werden sie aus den Förmchen genommen, und so hoch als möglich auf der zum Serviren bestimmten Platte übereinander gestellt.

1280. Englische Törtchen.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit Orangenblütenwasser bespritzt und dann sehr fein gestoßen, daran ein halb Pfund feiner, mit drei Eßlöffel Orangenblütenwasser verdünnter Zucker gerührt, hierunter der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß gemengt, und zuletzt noch drei Eßlöffel Mehl nebst vier Loth zerlassener Butter unter fortwährendem Rühren damit vermischt. Unterdeß werden mehr weite als tiefe, einer untern Kaffeetasse ähnliche Förmchen mit messerrückendick ausgewalztem Blätter- oder süßem Butterteig ausgelegt und mit der beschriebenen Mandelmasse gefüllt, dann auf ein Blech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in abgekühltem Ofen gebacken, worauf man sie herausnimmt, nach Erkalten aus den Förmchen löst, und auf der Platte übereinander stellt. (Siehe Abbildung.)

1281. Bisquittörtchen.

Man streiche kleine, runde Förmchen mit Butter aus, fülle sie mit der Bisquitmasse Nr. 1237 bis fingerbreit unter dem Rande ein, gebe sie auf ein Backblech gereiht in einen etwas abgekühlten Ofen, backe sie darin zu hübscher Farbe, stürze sie sodann aus den Förmchen, lasse sie etwas verkühlen, bestreue sie mit feinem Zucker, und bringe sie übereinander gestellt zu Tisch.

1282. Mandeltörtchen.

Kleine runde Förmchen werden, nachdem sie mit Butter bestrichen sind, mit der Mandeltortenmasse Nr. 1238

oder 1239 gefüllt, und die Törtchen wie vorhergehende beendet.

1283. Brodtörtchen.

Es werden kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit der Brodtortenmasse Nr. 1240 oder 1241 gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1281 beendet.

1284. Chocoladetörtchen.

Man füllt kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit Chocoladetortenmasse (Nr. 1242) an, und beendet die Törtchen nach Nr. 1281.

1285. Chocoladetörtchen auf feinere Art.

Zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolade, acht Loth feiner Zucker, sechs Loth fein gewiegte und gesiebte Mandeln, ein Eßlöffel Vanillezucker (s. d.) und zwei Eßlöffel Mehl wird zusammen vermischt, dann mit dem festen Schnee von acht Eiweiß behutsam untereinander gemengt, und diese Masse nun in mit Butter bestrichene, zuckerbestreute Förmchen eingefüllt, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Herausnehmen stürzt man die Törtchen auf ein Sieb um, verziert sie mit Spritzglasur (s. d.), und belegt sie mit eingemachten Kirschen in der Art, daß in die Mitte eine Kirsche und neben herum, als Blätter, eingemachte grüne Stachelbeeren oder in Zucker eingemachte verschnittene Bohnen kommen. (Siehe Abbildung.)

1286. Sandtörtchen.

Mit der bei der Sandtorte Nr. 1248 beschriebenen Masse werden runde, kleine, butterbestrichene, mit Mehl ausgestäubte Förmchen nicht ganz voll gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1281 beendet.

Anmerkung. Alle diese kleinen Törtchen können auf die

nämliche Art wie die großen Torten verziert werden, nur müssen natürlich die Verzierungen verhältnißmäßig kleiner sein.

1287. Conservichtörtchen.

Von messerrückendick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1073) werden mit einem herzförmigen Ausstecher Herzen, oder in dessen Ermangelung mit einem runden, der in der Größe eines Desserttellers ist, Blätter ausgestochen. Unterdeß wird ein Schoppen Hagebutten in einem Schoppen Wein und etwas Wasser weich gekocht, eben so viel gedörrte Zwetschgen in Wein und Wasser weich und kurz eingekocht, dann ausgesteint und nebst den Hagebutten auf ein Schneidbrett genommen, nun ein Vierling große und eben so viel kleine Weinbeeren, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, vier Loth Zucker und etwas Zimmt dazu gegeben, dieß zusammen gröblich verwiegt, und mit dieser Fülle die ausgestochenen Herzen oder Blätter fingerdick überstrichen, doch so, daß ein fingerbreiter Rand leer bleibt, worauf man von geriebenem Butterteig (Nr. 1075) eben so viel Herzen oder Blätter wie oben aussticht, welche jetzt mit einem kleinen Ausstecher noch etwas in der Mitte ausgestochen, als Deckel passend auf die Fülle gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, in gutem Ofen gebacken, und mit Zucker bestäubt werden.

1288. Conservichtörtchen auf feinere Art.

Acht Loth Butter werden gut abgerührt und hierunter nach und nach vier Eigelb gerührt, dann ein Pfund abgezogene Mandeln mit acht Loth Zucker fein gestoßen, sammt einem halben Pfund Zucker (wovon man etwas zurückläßt, um es beim Auswargeln des Teiges zu benützen) und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone unter Eigelb und Butter gemengt, und dieß mit ein wenig Mehl

zu einem Teig gearbeitet, von welchem man einen Theil messerrückendick auswalzt. Nun werden von Oblaten Herzen oder runde Blätter geschnitten und auf ein Backblech gelegt, von dem ausgewalzten Teig ähnliche Herzen oder runde Blätter geschnitten, und diese auf die Oblaten passend gesetzt, doch so, daß die Oblate ringsum fingerbreit hervorsteht. Unterdeß kocht man zwölf Loth große und eben so viel kleine Weinbeeren, eine Handvoll abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, die Schale von einer halben Zitrone und den gehörigen Zucker in einem Pfännchen mit so viel Wein, daß es darüber geht, ganz langsam so lange ein, bis keine Brühe mehr vorhanden ist, worauf etwas Zimmt, ein klein wenig Nelken, fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschale und nach Belieben auch eingemachte Früchte darunter gemengt, mit dieser Fülle die Herzen oder Blätter bestrichen, und aus dem übrigen Teig kleine Würstchen mit der flachen Hand auf dem mit Zucker und Mehl bestreuten Nudelbrett ausgewargelt werden, welche man wie ein Gitter über die Fülle legt. Die Törtchen werden nicht angestrichen, sondern sogleich in mittelheißem Ofen gebacken und sodann mit Zucker bestäubt.

1289. Römische kleine Kuchen.

Aus dem Blätterteig Nr. 1073 wird ein großer, stark messerrückendicker Platz ausgewalzt, und hieraus nach einer großen untern Kaffeetasse Böden abgeschnitten und auf ein Blech gesetzt. Nun werden ein halb Pfund süße und zwei Loth bittere Mandeln abgezogen, mit Eiweiß fein gestoßen, nebst zwölf Loth Zucker, acht Loth zerlassener Butter und vier Eigelb zu einem ziemlich festen Teig angerührt, und damit die Böden in der Art überstrichen, daß am Rande herum ein kleinfingerbreites Rändchen leer bleibt, welches mit Ei bestrichen wird. Nun walzt man

von dem Blätterteig nochmals einen messerrückendicken Platz, und sticht eben so viel Plätzchen wie oben aus, welche aber fingerbreit größer sein müssen. Mit diesen werden die gefüllten Böden passend bedeckt, am Rande angedrückt, und mit einem scharfen, spitzigen Messer verschiedene schlängelnde Figuren eingeschnitten, mit Zucker besäet, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1290. Römische Kuchen mit Eingemachtem.

Von süßem Butterteig (Nr. 1074) werden zwei große, messerrückendicke Blätter ausgewalzt, aus dem einen nach einer untern Kaffeetasse Böden abgeschnitten, diese auf ein Blech nebeneinander gelegt, der Rand derselben rund herum mit verklopftem Ei bestrichen, und mit eingemachten Früchten fingerdick gefüllt. Nun schneidet man von dem zweiten messerrückendick ausgewalzten Blatt Butterteig eben so viele, jedoch fingerbreit größere Blättchen, bedeckt damit passend die gefüllten Böden, drückt sie am Rande an, und beendet die Kuchen wie vorige.

1291. Kleine Magdalenenkuchen.

Der Teig von Nr. 1233 wird, nachdem er eine Stunde an einem kühlen Ort gestanden, fingerdick ausgewalzt, mit einem Ausstecher in der Größe einer untern Kaffeetasse Kuchen ausgestochen, auf ein Blech gereiht, und das Ganze nach Nr. 1233 beendet.

1292. Kleine Magdalenenkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man wie vorige, nur werden unter den Teig ein halb Pfund gewaschene Weinbeeren gemengt.

1293. Buttermaultaschen.

Man schneidet von Blätterteig (Nr. 1073) oder süßem Butterteig (Nr. 1074) handgroße, viereckige Stückchen,

bestreicht diese mit verklopftem Ei, worein etwas Zucker gemengt ist, und setzt in die Mitte einen halben Löffel Mandelfülle, wie sie in Nr. 1289 beschrieben. Nun werden zwei Ecken über der Fülle übereinander gelegt, etwas zusammengedrückt und mit Ei bestrichen, und eben so dann auch die beiden andern Ecken, worauf man das Ganze mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Nach Belieben kann am Schluß der Ecken eine eingemachte Kirsche eingedrückt werden.

Anmerkung. Bei dem Uebereinanderlegen der Ecken muß man Acht geben, daß solche nicht zu sehr zusammengezogen werden, da bei jedem Ecke die Fülle sichtbar sein soll. Auch können statt der Mandelfülle eben so gut eingemachte Früchte eingefüllt werden.

1294. Umgestürzte Butterkräpfchen.

Von zwei Messerrücken dick ausgewalztem Butterteig (Nr. 1073), der jedoch nie mehr als drei- oder viermal überschlagen und ausgewalzt werden darf, werden mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen ausgestochen, diese mit ein wenig Wasser genäßt, und in der Mitte zusammengebogen, so jedoch, daß die untere Hälfte etwas hervorsteht. Man reiht sie nun in zwei Finger breiten Zwischenräumen auf ein Blech, bestreicht sie leicht und sorgfältig mit verklopftem Ei (die abgeschnittene Kante darf jedoch nicht bestrichen werden), und bäckt die Kräpfchen in heißem Ofen. Wenn sie schön aufgegangen sind, werden sie mit feinem Zucker bestäubt, noch einige Minuten in den Ofen gethan, nach ihrem Erkalten dann Johannisbeergelée in Papierdüten gefüllt, und damit ganz schmale Streifchen über die aufgesprungenen Butterteigblättchen gezogen. — Besser ist es, wenn der wie oben ausgewalzte Butterteig wurstähnlich fest zusammengerollt, in ein Tuch eingeschlagen und einige Stunden so stehen gelassen wird, wo man

dann zwei Messerrücken dicke Scheiben davon abschneidet, und solche wie obige überbiegt und beendet. (Siehe Abbildung.)

1295. Hasenohren.

Aus einem zwei Messerrücken dick ausgewalzten Butterteig werden ganz gleiche, viereckige, auf jeder Seite fünf Zoll breite Plätzchen ausgeschnitten, dann acht Loth süße, abgezogene Mandeln mit zwei Eiweiß fein gestoßen, drei Loth feiner Zucker, ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitrone und etwas Zimmt dazu gegeben, und dieß mit einem Ei und einem Eigelb untereinander gemengt. Von dieser Mandelfülle wird nun auf jedes Plätzchen genau in die Mitte ein Löffel voll gefüllt, die beiden einander entgegengesetzten Ecken übereinander geschlagen und etwas zusammengedrückt, die Hasenohren sodann auf ein Backblech gereiht, mit verklopftem Ei bestrichen, und in gutem Ofen gebacken. — Statt der Mandelfülle kann auch *die Fülle*, welche bei den Conservichtörtchen (Nr. 1287) beschrieben ist, verwendet werden.

1296. Kleine Aepfelkrapfen.

Von Butterteig (Nr. 1073) werden tellergroße, runde Plätze abgerädelt, und diese am Rand mit verklopftem Ei bestrichen. Die Hälfte jedes Platzes bestreicht man nun mit der bei den Aepfelkrapfen (Nr. 1220) beschriebenen Fülle, schlägt die leere andere Hälfte darüber, so daß es halbmondartig aussieht, drückt die Krapfen am Rande herum an, belegt sie nach Belieben mit ausgestochenen Blümchen oder abgerädelten Streifchen von Butterteig, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in guter Hitze.

1297. Macaronenhörnlein.

Von zwei Messerrücken dick ausgewalztem süßen But-

terteig (Nr. 1074) werden zwei Zoll breite und vier Zoll lange Plätzchen ausgeschnitten. Die Hälfte bestreicht man der Länge nach mit verklopftem Ei, auf die unbestrichene Hälfte legt man der Länge nach einen Löffel voll Mandelfülle (siehe Nr. 1289), rollt die Plätzchen der Länge nach zusammen, bestreicht die obere Hälfte mit verklopftem Ei, bestreut das Ganze mit Grobzucker (s. d.), setzt die Plätzchen auf ein Backblech, krümmt sie etwas, damit sie die gehörige Form bekommen, und bäckt sie in gutem Ofen.

1298. Butterringlein mit Eingemachtem.

Von süßem Butterteig (Nr. 1074) werden dünne Plätze ausgewalzt, und dann mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Plätzchen ausgestochen, deren eine Hälfte man auf ein Blech legt, die andere Hälfte aber mit einem kleinen Ausstecher genau in der Mitte durchsticht, wodurch man Ringlein erhält. Diese werden mit verklopftem Ei bestrichen, in verwiegte Mandeln getaucht, und über die auf das Blech gereihten, ebenfalls bestrichenen Plätzchen gelegt, worauf das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, in mittelheißem Ofen gebacken, und hernach das Grübchen mit Eingemachtem gefüllt wird.

1299. Butterringlein.

Von süßem Butterteig (Nr. 1074) werden messerrückendicke, runde Plätze ausgewalzt, diese mit einem runden Ausstecher von der Weite eines großen Glases ausgestochen, und hierauf mit einem Ausstecher, der den Umfang eines kleinen Gläschens hat, in der Mitte durchstochen. Diese Ringlein ordnet man auf ein Backblech, bestreicht sie sorgfältig mit verklopftem Ei, und taucht sie in gewiegte Mandeln und dann in Grobzucker (s. d.), worauf dieselben auf ein Backblech gereiht, mit Zucker bestäubt und in nicht zu heißem Ofen gebacken werden.

1300. Hobelspäne von Butterteig.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1074) werden lauter zwei Finger breite Streifen in der Länge einer halben Elle abgeschnitten, diese auf butterbestrichene Hölzer, welche die Dicke eines sehr starken Kochlöffelstiels haben, gerollt, damit auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit grobem Zucker bestreut, und in gutem Ofen gebacken. Sind sie fertig, so zieht man die Hölzer behutsam heraus, schiebt die Hobelspäne schnell noch einige Minuten in den Ofen, damit sie auch von innen fertig werden, und legt sie dann übereinander auf eine Platte. Nach Erkalten kann man sie mit eingemachten Früchten oder mit Schlagrahm mit Vanille füllen.

1301. Butterbögen.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1074) werden zwei Finger breite und eine Viertelelle lange Streifen geschnitten, diese mit stark verklopftem Eiweiß, in welches eine Handvoll Zucker gemengt wurde, bestrichen, und sodann mit gewiegten Mandeln bestreut. Sie werden nun über eine Mandelbogenform, welche die Gestalt eines Hohlziegels hat, gelegt, die Formen auf ein Backblech gestellt, und die Butterbögen im Ofen schnell gebacken.

1302. Butterküchlein mit Meringueguß.

Nachdem der süße Butterteig (Nr. 1074) stark messerrückendick ausgewalzt ist, sticht man mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Küchlein aus, und legt sie auf ein Blech. Dann werden vier Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, acht Eßlöffel Zucker darunter gerührt, jedes Küchlein mit einem Eßlöffel voll davon

überzogen, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut, und nun sämmtliche in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1303. Butterblumen.

Aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1074) werden mit kleinen, blechernen Förmchen Blumen oder sonstige Figuren ausgestochen, diese auf ein Blech gelegt, sorgfältig mit Ei bestrichen, mit Zucker, Zimmt und fein gewiegten Mandeln bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1304. Butterblumen auf feinere Art.

Auf ein Backbrett wird ein Pfund feines Mehl gesiebt, darein ein Pfund feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Vierling mit einem Eiweiß fein gestoßene Mandeln, drei ganze Eier, ein Eigelb, ein Pfund in kleine Stückchen geschnittene Butter und ein wenig Salz gemengt, und dieß mit den Händen so lange untereinander gerieben, bis das Ganze gehörig vermengt ist, worauf es zu einem Teig zusammengearbeitet, zwei Messerrücken dick ausgewalzt, und mit Förmchen zu Blumen ausgestochen wird. Letztere legt man dann sämmtlich auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

1305. Brezeln von Butterteig.

Man schneidet aus stark messerrückendick ausgewalztem süßen Butterteig (Nr. 1074) fingerbreite, viertelellenlange Streifen, die gegen die beiden Enden hin etwas schmäler sein müssen, und formt solche zu Brezeln (Ringlein), welche man mit der Messerspitze einigemal einstupft, auf ein Backblech setzt, und in mittelheißem Ofen eine gute Viertelstunde leicht gelb bäckt. Nun werden drei Eiweiß

zu festem Schnee geschlagen, darunter vier Loth abgezogene, fein gewiegte Mandeln, vier Loth feiner Zucker und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale gemengt, und dieß in eine mit einem kleinen, fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, um damit die gebackenen Brezeln zu überziehen. Alsdann bringt man letztere nochmals in einen ganz abgekühlten Ofen und trocknet sie darin, wo sie dann eine lichtgelbe Farbe haben.

Anmerkung. Alle diese kleinen Backwerke können, wenn sie gänzlich erkaltet sind, auf einer Platte zierlich übereinander gestellt und mit feinem Zucker bestäubt, zum Kaffee- oder Theetisch gegeben werden.

1306. Französisches Theebrod. Brioche.

Ein Pfund Mehl wird auf das Backbrett gesiebt und auseinander gestrichen, in die Mitte desselben ein Viertelpfund Butter geschnitten, sieben Eier, ein Theelöffel Zucker und eine starke Messerspitze Salz dazu gegeben, und dieses zusammen zu einem Teig angemacht, den man so lange abknetet, bis er ein feines Aussehen hat, worauf er auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gebracht, mit einer Serviette bedeckt, und einige Stunden an einen kalten Ort gestellt wird. Nach dieser Zeit wird er zu einer langen, zwei Daumen dicken Wurst gerollt, und daraus überzwerch stark daumendicke Stücke abgeschnitten, welche mit der abgeschnittenen Seite auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und dann der Länge nach mit dem Finger eingedrückt werden. Nun macht man mit dem Messer über's Kreuz leichte Einschnitte, legt die Stücke in kochendes Wasser, doch so, daß nicht zu viel darin sind, weil sie sonst zusammenkleben würden, und bewegt die Pfanne fortwährend, um das Aufsteigen zu erleichtern. Sobald sie auf die Oberfläche kommen, werden sie herausgenommen, in vieles kaltes Wasser gelegt, und drei bis vier

Stunden darin stehen gelassen, alsdann herausgenommen, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, hernach auf ein Backblech weitläufig vertheilt, und in ziemlich heißem Ofen gebacken. Ihr Fertigsein erkennt man daran, wenn sie außerordentlich leicht und sehr groß geworden sind. — Sollten Mehl, Butter und Eier sich nicht gerne annehmen, so kann man ein paar Eßlöffel Milch oder Wasser dazu thun, damit der Teig nicht zu fest wird.

1307. Gesottener Zwieback.

Drei ganze Eier werden mit vier Loth fein gestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, eine gute halbe Stunde gerührt, dann so viel fein gesiebtes Mehl hineingemengt, daß man fingerdicke und fingerlange Stengel daraus formiren kann. Diese legt man in strudelndes Wasser (doch nicht zu viel auf einmal, daß sie sich nicht berühren), schöpft, wenn sie in die Höhe kommen, einen nach dem andern behutsam heraus, legt sie zuerst auf eine Serviette, damit sie etwas abtrocknen, dann auf ein unbestrichenes Backblech, und bäckt sie, ohne sie anzustreichen, in mittelheißem Ofen zu gelber Farbe.

1308. Kuffert oder Theebrod.

Man schlägt sechs Eiweiß zu Schnee, gibt achtzehn Eigelb darein, und rührt dieß mit einem halb Pfund feinem Zucker so lange, bis die Masse dick und schaumig ist. Dann werden zwölf Loth zerlassene Butter dazu gegossen, eine fein gewiegte Zitrone, vier Loth kleine, gewaschene Weinbeeren, vier Loth Zitronat, vier Loth Pomeranzenschale, Beides fein geschnitten, und ein halb Pfund gesiebtes Mehl darunter gemengt, die Masse nun in eine mit Butter bestrichene Blechform, welche die Gestalt eines Backsteins hat, eingefüllt, mit einer starken Handvoll fein

geschnittenen Mandeln bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Hernach nimmt man das Backwerk sogleich aus der Form, überzieht solches nach Erkalten mit gekochter Chocoladeglasur (s. d.), und trocknet es in ganz abgekühltem Ofen, worauf man dasselbe in beliebig dicke Schnitten schneidet und diese auf eine Platte übereinander legt, so, daß die glasirte Seite nach außen kommt. — Kann auch ganz zu Tisch gegeben, auch mit jeder andern Glasur überzogen werden.

1309. Punschschnitten.

Sechs Eigelb werden mit einem halb Pfund Zucker eine Viertelstunde gerührt, dann der feste Schnee von drei Eiweiß dazu gegeben, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt, hierauf der fest geschlagene Schnee von den übrigen drei Eiweiß, die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein halb Pfund fein gesiebtes Mehl gut darunter gemengt, die Masse in zwei runde, aufgeschlagene, mit Butter bestrichene Kuchenbleche eingefüllt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Alsdann nimmt man die Kuchen heraus, bestreicht beider Böden mit Marmelade, und klebt die Böden mit der bestrichenen Seite zusammen, so daß die jetzige obere und untere Seite unbestrichen ist. Nun werden mit einem runden Ausstecher runde Stückchen abgestochen oder auch viereckige Stückchen abgeschnitten, diese mit Punschglasur (s. d.) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, nach Belieben mit Spritzglasur (s. d.) verziert, und sodann übereinander gestellt zu Tisch gegeben.

1310. Jägerschnitten.

Ein Pfund Zucker wird mit zehn ganzen Eiern und vier Eigelb eine Stunde gut gerührt, ein Viertelpfund

fein gewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, Anis nach Belieben und drei Viertelpfund Mehl gut darunter gemengt, und sodann die Masse in viereckige, mit handbreitem Rand versehene, butterbestrichene Formen eingefüllt, worauf man sie in mittelheißem Ofen bäckt, dann herausnimmt, wenn sie beinahe erkaltet ist in Schnitten schneidet, diese auf ein Backblech reiht, und im Ofen röstet.

1311. Zuckerschnitten.

Acht Loth abgezogene Mandeln werden mit einem Eigelb fein gestoßen, und mit zwölf Loth feinem Zucker, fünf Eigelb, zwölf Loth Mehl, vier Eßlöffel Rum und ein klein wenig Salz zu einem Teig angemacht, in welchen man nach und nach zwölf Loth ein wenig zerlassene Butter rührt. Diese Masse wird in ein mit Butter bestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gegeben, mit dem Messer gleichgestrichen, mit Grobzucker (s. d.) bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen langsam schön rothgelb gebacken, hernach der Kuchen herausgenommen, in verschobene Vierecke geschnitten oder in Halbmonde ausgestochen, und an einem warmen Orte aufbewahrt. — Können auch, nachdem sie gebacken sind, am Rand in verklopftes Eiweiß getaucht und dann in Grobzucker umgerollt werden.

1312. Ofenküchlein oder Windbeutel.

Ein Schoppen Milch und dreizehn Loth Butter wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, wenn es am Rand herum anfängt zu sieden dreizehn Loth fein gesiebtes Mehl, drei Loth Zucker und ein wenig Salz unter fortwährendem Rühren hineingegeben, und dieß noch so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis der Teig von der Pfanne sich loslöst. Dann wird er in eine Schüssel genommen, sieben Eier, welche zuvor in warmem

Wasser gelegen, eines nach dem andern darein gethan, und derselbe noch gut abgeschlagen, hierauf mit dem Löffel nußgroße Häufchen von dieser Masse abgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech nicht zu nahe aneinander gesetzt, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1313. Herzogskräpfchen.

Man rührt ein Pfund feines Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, fügt acht Loth feinen Zucker, eben so viel Butter und ein wenig Salz bei, setzt dieß auf's Feuer, und läßt es hier unter fortwährendem Rühren so lange, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird nun in eine Schüssel geleert, wenn er etwas erkaltet ist vier ganze Eier und sechs Eigelb darein gerührt, und davon nun längliche Häufchen auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen, mit fein gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken, die Kräpfchen dann sogleich nach dem Backen neben an der Seite etwas aufgeschnitten, in jedes zwei Kaffeelöffel beliebiges Eingemachte (Kirschen, Johannis- oder Himbeeren 2c.) gefüllt, und nachdem der Aufschnitt wieder zugedrückt, sogleich noch warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1314. Vanillekräpfchen.

Ein großes Stengelchen in Stückchen zerbrochene Vanille wird in zwei Schoppen Milch eine Viertelstunde gekocht, der Absud dann durchgeseiht, und mit acht Loth Butter, eben so viel Zucker und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen rührt man ein Pfund fein gesiebtes Mehl darein, und arbeitet den Teig auf dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne loslöst, worauf man ihn in eine Schüssel leert, und, nachdem er etwas

ausgekühlt ist, vier ganze Eier und sechs Eigelb darunter rührt. Der Teig wird sodann in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Blech Ringlein, Halbmonde u. s. w. aufgesetzt, welche mit verklopftem Ei bestrichen, mit fein geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken werden.

1315. Thee-S.

Fünf Loth Butter wird leicht gerührt, nach und nach ein Viertelpfund Zucker und sechs Eigelb beigefügt, und dieß zusammen noch gut abgerührt. Dann mengt man vier Loth Zucker, einen Kaffeelöffel feinen Zimmt oder etwas gestoßene Vanille, und achtzehn Loth feines Mehl darunter, und wargelt die Masse auf dem bemehlten Backbrett mit der Hand zu fingerdicken und fingerlangen Stückchen, aus deren jedem man ein S formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech legt, mit verklopften Eiern bestreicht, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1316. Anisstengel.

Drei ganze Eier werden mit vierzehn Loth Zucker recht gut abgerührt, ein Kaffeelöffel fein gewiegte Zitronenschale, doppelt so viel Anis, ein Löffel voll fein geschnittene candirte Pomeranzenschale und ein halb Pfund feines Mehl darunter gemengt, und dieß auf dem Backbrett mit Zucker und Mehl zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen mit der Hand ausgewargelt, welche man in der Mitte mit dem Finger etwas dünner wargelt, auf ein butterbestrichenes Backblech setzt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1317. Vanillestriezeln.

Zwölf Loth Zucker wird mit neun Eigelb gut abge-

rührt, und hierunter etwas fein gestoßene Vanille und vierzehn Loth feines Mehl gut gemengt, diese Masse in eine mit einem fingerdicken Rohr versehene Backspritze eingefüllt, und nun auf butterbestrichenes, mehlbestäubtes Papier zu länglichen Striezeln gespritzt. Die Papierbogen werden dann sorgfältig auf das Backblech gezogen, die Striezeln mit verklopften Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1318. Zimmtlaibchen.

Man gebe in ein kupfernes Kastrol oder in eine irdene Schüssel vier ganze Eier und ein halb Pfund Zucker, und schlage dieß mittelst eines Schneebesens über schwacher Kohlenglut so lange, bis die Masse warm ist, worauf man solche von der Glut nimmt, einen Kaffeelöffel Zimmt und zwanzig Loth feines Mehl darunter mengt, und das Ganze nun in eine Backspritze einfüllt und damit auf ein butterbestrichenes Backblech ovale Laibchen spritzt, welche man etwas trocknen läßt und in mittelheißem Ofen bäckt.

1319. Lange Butterbisquit.

Es wird ein halb Pfund Butter leicht und schaumig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer Zitrone, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Eigelb darein gegeben, und nachdem dieß nochmals gut zusammen abgerührt, ein halb Pfund fein gesiebtes Mehl und der steife Schnee der sechs Eiweiß darunter gemengt. Nun legt man steifes Papier wie zu einem Fächer in zollbreite Falten, stellt die gefalteten Bogen auf ein Backblech, gibt von der Masse je einen Löffel voll in jede Falte, stellt die gefüllten Falten der Länge nach dicht nebeneinander, doch so, daß sie im Aufgehen nicht gehindert sind, und bäckt sie in gutem Ofen schön gelb. Hierauf wird das Blech herausgenommen, das Papier auseinandergezogen, die Bisquit mit

dem Messer leicht gelöst, auf einer Platte übereinander gelegt, und zum Thee gegeben. — Nach Belieben können sie, wenn sie vom Papier abgelöst sind, auf ein Blech gelegt und im Ofen gelb geröstet werden.

1320. Butterbisquit auf andere Art.

Man wiegt ein halb Pfund ganze Eier ab, schlägt sie in eine Schüssel, gibt ein halb Pfund feinen Zucker dazu, und rührt dieß zusammen eine halbe Stunde gut ab, worauf ein halb Pfund leicht zerlassene Butter, ein halb Pfund fein gesiebtes Mehl und ein Viertelpfund kleine Weinbeeren dazu kommt. Nachdem das Ganze gehörig untereinander gemengt ist, wird die Masse in leicht mit Butter bestrichene Formen eingefüllt, in mittelheißem Ofen zu schöner Farbe gebacken, dann herausgenommen, auf eine Platte gelegt und servirt, oder man schneidet das Bisquit noch warm mit einem Messer zu fingerlangen, zwei Finger breiten Schnitten, und bringt solche übereinander gelegt zu Tisch.

1321. Fingerbisquit.

Drei Viertelpfund feiner Zucker wird mit zwölf Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und dann eben so viel fein gesiebtes Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt. Diese Masse wird durch einen Dressirtrichter oder in dessen Ermangelung durch eine große, unten mit einer kleinfingerdicken Oeffnung versehene Papierdüte (Scharmützel) von steifem Papier über halbe Bogen Schreibpapier zu fingerlangen Stengelchen aufgesetzt, diese mit feinem Zucker stark überstreut, die Bogen auf ein Backblech gegeben, und die Bisquitstengelchen in ziemlich warmem Ofen schön gelb gebacken, wo man sie dann behutsam vom Papier löst und aufeinander gehäuft zu Tisch gibt.

1322. Fingerbisquit auf andere Art.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker wird mit vierundzwanzig Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und dann ein Pfund feines, gesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierundzwanzig Eiweiß leicht darunter gemengt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei vorigem.

1323. Bomballen.

Sechzehn Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und drei Viertelpfund feiner Zucker und sechzehn Eigelb darein gegeben. Dieß setzt man in einem Schneekessel oder Kastrol auf ganz schwaches Kohlenfeuer, und schlägt es mit dem Schneebesen so lange, bis die Masse dick geworden, was man daran sieht, wenn sie, mit dem Besen in die Höhe gehoben, in der Form, wie sie herunter fällt, einige Augenblicke stehen bleibt. Hierauf wird die Masse vom Feuer genommen, noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, dann drei Viertelpfund trockenes, fein gesiebtes Mehl darunter gemengt, und solche durch eine Dressirspritze oder wie oben durch eine Papierdüte in Häufchen auf Papier gesetzt, dieß auf ein Backblech gezogen, die Häufchen durch's Sieb mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Hernach löst man sie mit einem dünnen Messer vom Papier ab, überstreicht den Boden jedes Häufchens mit Marmelade, und klebt immer zwei und zwei solche Böden aufeinander, rührt sodann ein Viertelpfund feinen Zucker mit vier Eßlöffel Johannis- oder Himbeergelée oder Saft glatt an, glasirt damit die Bomballen auf der obern Seite, und legt alle wieder auf Papier, um sie zu trocknen. — Werden gewöhnlich als Dessert gegeben.

1324. Biscotenbögen.

Man schlägt vier Eiweiß zu festem Schnee, gibt ein

Viertelpfund feinen Zucker und vier Eigelb darein, und rührt dieß zusammen so lange, bis die Masse schaumig ist, dann mengt man noch vier Loth fein gesiebtes Mehl darunter, streicht die Masse zwei Messerrücken dick gleichmäßig auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, bestreut sie mit acht Loth abgezogenen, fein länglich geschnittenen, mit vier Loth feinem Zucker vermengten Mandeln, und bäckt solches in etwas abgekühltem Ofen. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn heraus, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche mit dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb ausgebacken sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst und über bleherne Bogenformen, welche die Gestalt eines Hohlziegels haben, oder über ein Wallholz gebogen werden.

Anmerkung. Bei diesen sowie den folgenden Bögen sollten wo möglich zwei Personen mit zwei Wallhölzern oder Bogenformen beschäftigt sein, da das Biegen über letztere sehr schnell gehen muß. Bis die Bögen auf dem zweiten Holz oder der zweiten Form angedrückt, sind dann die auf dem ersten kalt, und können abgenommen werden.

1325. Mandelbögen.

Von einem halb Pfund abgezogenen Mandeln wird die Hälfte mit zwei Eiweiß fein gestoßen, die andere Hälfte fein länglich geschnitten. Zu den gestoßenen Mandeln gibt man nun zwölf Loth feinen Zucker, was zusammen in einer Pfanne geröstet und abgetrocknet werden muß, bis es nicht mehr klebt und die Mandeln gelblich sind. Alsdann werden letztere nochmals mit drei Eiweiß im Mörser zäh gestoßen, in eine Schüssel genommen, die länglich geschnittenen Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Loth fein geschnittener Zitronat dazu gegeben, Alles gut untereinander gemengt,

und von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Häufchen gesetzt, welche man etwas platt drückt, in mittelheißem Ofen gelb bäckt, hierauf schnell über Bogenformen oder Wallhölzer krümmt, und zu Tisch gibt.

1326. Gerührte Mandelbögen.

Ein Viertelpfund feines Mehl, ein halb Pfund feiner Zucker und drei Viertelpfund länglich fein geschnittene Mandeln werden mit drei bis vier Eiern zu einem dickflüssigen Teig angerührt, so, daß derselbe sich leicht streichen läßt, dieser stark messerrückendick auf ein butterbestrichenes Blech gleichdick aufgestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und wenn dieser zerflossen ist, in einem etwas abgekühlten Backofen gebacken. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn aus dem Ofen, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche auf dem Blech wieder in den Ofen kommen bis sie von unten und oben schön gelb ausgebacken sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech abgelöst und sogleich über Bogenformen oder ein Wallholz gebogen werden.

1327. Mandelbögen auf französische Art.

Drei Viertelpfund abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln, ein Pfund fein gesiebter Zucker, sechs Eiweiß und vier Eßlöffel Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig angemacht, nun Oblaten in drei Finger breite und fingerlange Stückchen geschnitten, und der Teig messerrückendick darauf gestrichen, worauf die Bögen auf einem Backblech in abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, dann herausgenommen und so schnell wie möglich über Bogenformen oder Wallhölzer gebogen werden.

Anmerkung. Alle diese Mandelbögen sehen sehr gut aus, wenn man sie von beiden abgeschnittenen Seiten in verklopftes Eiweiß

und dann in Grobzucker tunkt; sie bekommen dadurch eine Einfassung. Nach dem Eintauchen werden sie bei Seite gestellt und getrocknet.

1328. Mandelschnitten.

Ein halb Pfund feiner Zucker, ein stark gewogenes halb Pfund Mehl, ein halb Pfund abgezogene, mit einem Eiweiß fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Eier werden zusammen auf einem Backbrett so lange mit den Händen untereinander gerieben, bis es einen Teig gibt, aus dem man fingerlange und fingerdicke Würstchen formt, diese auf ein mit Butter leicht gestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander setzt, jedes der Länge nach mit dem Finger breit drückt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1329. Formplätzchen.

Man rührt ein halb Pfund Farinzucker mit zwei Eiern eine halbe Stunde schaumig ab, mengt dann ein Loth feinen Zimmt, ein Quint Nelken, ein halbes Quint Pottasche, einen Viertelschoppen Arak oder Rum und drei Viertelpfund feines Mehl gut darunter, und walzt nun die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus, worauf solche mit einem kleinern oder größern Ausstecher ausgestochen, die Plätzchen auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt und in ziemlich heißem Ofen gebacken werden.

1330. Zuckerbrezeln.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein Viertelpfund Butter, ein ganzes Ei, zwei Eigelb und etwas feingewiegte Zitronenschale wird zusammen zu einem Teig angemacht und verarbeitet, dieser in kleine, nußgroße Stückchen zertheilt, und in lange Würstchen gerollt, deren

jedes zu einer Brezel (Ringlein) geformt wird. Die Brezeln werden dann auf ein leicht mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, mit verklopften Eiern bestrichen, in Grobzucker (s. d.) getaucht, und in nicht zu heißem Ofen gelblich gebacken.

1331. Mandelbrezeln.

Es wird ein halb Pfund Zucker, vierzehn Loth Butter, drei Viertelpfund Mehl, ein Stückchen fein gestoßene Vanille und ein halb Pfund abgezogene, mit zwei Eiweiß fein gestoßene Mandeln mit vier Eigelb zu einem Teige angemacht, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Hierauf formt man ihn wie vorigen zu Brezeln, legt diese auf ein leicht bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verklopften Eiern, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen gelb.

1332. Kastanienbrod.

Ein Pfund Kastanien werden an der Seite durch die Schale eingeschnitten, auf einem Blech oder andern Geschirr im Ofen auf gewöhnliche Art gebraten, dann die Haut davon abgezogen, und dieselben im Mörser fein gestoßen. Nun wird ein Viertelpfund gesiebtes Mehl, ein Viertelpfund zerbröckelte Butter, ein Viertelpfund feiner Zucker, ein ganzes Ei und ein Eigelb mit zwölf Loth gestoßenen Kastanien zu einem Teige vermengt, dieser fein gearbeitet, und daraus fingerdicke und fingerlange Würstchen geformt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopften Eiern bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1333. Aniskūchlein.

Ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, und ein halb Pfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb gut verrührt, dazu ein

halb Pfund fein gesiebtes Mehl, eine Prise Salz und zwei bis drei Eßlöffel starker Anisthee (siehe Schluß in Nr. 1187) gegeben, und dieß zu einem Teig verarbeitet, welchen man fingerdick auswalzt. Hieraus werden nun mit einem kleinen Glas oder Ausstecher Küchlein ausgestochen, solche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit verklopften Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken. — Aus dieser Masse können, statt Küchlein, auch Würstchen gemacht werden.

1334. Haselnußwürstchen.

Ein Pfund Haselnüsse werden aufgeklopft, und die Kerne auf einem Blech im warmen Ofen gelb geröstet bis das braune Häutchen sich davon ablöst, welches man dann wegnimmt und die Kerne in einem Mörser mit einem Ei fein verstößt. Letztere, welche ein halb Pfund wiegen müssen, werden nun nebst einem halb Pfund Zucker, eben so viel Butter, gleichviel Mehl und ein wenig Salz mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig angemacht, dieser fein abgearbeitet, und fingerdicke und fingerlange Würstchen davon gebildet, welche man auf ein Blech reiht, mit verklopften Eiern bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1335. Mandelwürstchen.

Man stößt vierzehn Loth süße und zwei Loth bittere, abgezogene Mandeln fein mit einem Ei, macht solche mit einem halb Pfund Zucker, gleichviel Butter, eben so viel Mehl, etwas Salz, zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig an, knetet diesen fein, und formt dann daraus fingerdicke und fingerlange Würstchen, welche auf ein Blech gereiht und in abgekühltem Ofen langsam gebacken werden. — Diese sowie vorhergehende Würstchen sehen sehr gut aus, wenn sie mit vier Eßlöffel Johannis-

beergelée oder Aprikosenmarmelade, in welche vier bis sechs Eßlöffel feiner Zucker gerührt wurde, überzogen und dann im Ofen getrocknet werden. Auch kann man, statt Würstchen, eben so gut Kränzchen, Sterne, Plätzchen, überhaupt jedes beliebige andere Muster ausstechen.

1336. Macaronen.

Von der Macaronenmasse Nr. 1259, unter welche man ein Viertelpfund mehr Zucker nimmt, werden mit einem Löffel kleine runde oder längliche Häufchen auf ein mit Oblaten oder Papier belegtes Blech gesetzt, diese leicht mit Zucker übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hierauf in abgekühltem Ofen sehr langsam schön gelb gebacken.

1337. Mandelhäufchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden länglich fein geschnitten und im warmen Ofen abgetrocknet, dann ein halb Pfund feiner Zucker mit dem *steifen* Schnee von drei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, und darunter nun vier Loth fein geschnittener Zitronat und die getrockneten Mandeln gemengt. Von dieser Masse setzt man dann auf ein mit Oblaten belegtes Blech mit einem Löffel kleine Häufchen, und bäckt diese gelblich in abgekühltem Ofen.

1338. Mandellaibchen.

Drei Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln werden abgezogen und mit zwei Eiweiß fein gestoßen, sodann gewogen, eben so schwer Zucker genommen, dieß zusammen in einer Schüssel gut vermischt, und der steife Schnee von vier Eiweiß darunter gerührt. Von dieser Masse werden auf ein mit Oblaten belegtes Blech nun kleine Häufchen gesetzt, solche mit Zucker leicht übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hierauf in abgekühltem Ofen schön gelb gebacken.

1339. Kleine Anisschnitten.

Ein halb Pfund fein gesiebter Zucker wird mit drei Eiern eine halbe Stunde gerührt, bis er dicklich ist, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel Anis und ein halb Pfund Mehl darunter gemengt, und die Masse nun auf dem Nudelbrett zu langen Würsten ausgewargelt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, der Länge nach einen Schnitt darauf macht, und dieselben in etwas abgekühltem Ofen bäckt. Alsdann schneidet man sie sogleich in Schnitten, reiht diese auf ein Blech, und röstet sie lichtgelb in mittelheißem Ofen.

1340. Kleine Mandelschnitten.

Die Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur gibt man in die Masse, statt Anis, ein Viertelpfund fein länglich geschnittene, im Ofen geröstete Mandeln.

1341. Trietschnitten.

Zwei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit lauwarmer Milch und vier Eßlöffel Hefe ein Vorteig gemacht, den man an einem warmen Orte so lange aufgehen läßt, bis er wieder zusammenfällt, alsdann ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, sechs Loth Zucker, zwei Eier und ein wenig Salz darein gegeben, und dieß mit lauer Milch zu einem festen Teig angemacht. Dieser wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet und zu einem langen Wecken geformt, welchen man an einem warmen Orte gehen läßt, hierauf in mittelheißem Ofen bäckt, und nachdem er einige Tage alt geworden, in Schnitten schneidet, deren jede man mit Eiweiß anstreicht, dick mit Trietzucker überstreut und einige Tage trocknen läßt, sodann umkehrt, auch auf der andern

Seite mit Eiweiß anstreicht, dick mit Trietzucker überstreut, und nochmals trocknet. — Um den Trietzucker zu bekommen, wird ein Viertelpfund grober, weißer Zucker, ein halb Loth feiner Zimmt, eine Messerspitze fein gestoßene Nelken und um drei Kreuzer pulverisirtes Sandelholz gut untereinander gemengt.

1342. Möcklein.

Ein halb Pfund Zucker wird mit drei Eiern eine Stunde gerührt, und darunter ein halb Pfund Mehl, ein Achtelpfund fein gewiegte Mandeln und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone gemengt, diese Masse dann auf ein Nudelbrett genommen, und daraus fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, jedes derselben platt drückt, mit dem Messerrücken Linien darauf eindrückt, die Möcklein eine Stunde stehen läßt, und sodann in abgekühltem Ofen bäckt.

1343. Gerührte Gutele. Springerle.

Ein Pfund sehr feiner, trockener, gut gesiebter Zucker wird mit fünf Eiern eine Stunde kräftig und stets nach einer Seite gerührt, und alsdann die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein knapp gewogenes Pfund fein gesiebtes Mehl gut darein gemengt. Nun gibt man in ein dünnes Mousselintüchlein einige Löffel Mehl, bindet das Tüchlein zu einem Bündel zusammen, und bemehlt damit die besonders dazu gestochenen oder gegossenen Mödel. Von dem Teig wird sodann, während man den übrigen zugedeckt in der Schüssel läßt damit er keine Kruste bekomme, ein kleiner Theil gelind ausgewirkt, hernach drei Messerrücken dick ausgewalzt, und zu Fleckchen in der Größe der einzelnen Bilder geschnitten, diese Fleckchen jetzt

auf die mit Mehl bestäubten Mödel gelegt und mit dem Mehlbeutelchen oder dem bemehlten Finger gleichmäßig darauf herum gedrückt, worauf man die Mödel umstürzt, daß der Teigfleck abfällt. Ist das Bild schön gerathen, so wird der überflüssige Teig genau abgeschnitten und ausgestochen, und ersteres auf ein mit Butter bestrichenes und wieder etwas abgeriebenes Backblech, alle in drei Finger breiter Entfernung voneinander, gesetzt, und so fortgefahren, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Hierauf läßt man die Gutele über Nacht in einem warmen Zimmer stehen, damit sie austrocknen, und bäckt alsdann dieselben in einem abgekühlten, fest geschlossenen Ofen, bis die Böden leicht gelb sind, wo sie herausgenommen, mit dem Messer gelöst und mit einer weichen Bürste abgekehrt werden.

1344. Gerührte Gutele auf feinere Art.

Sechs Eier werden mit anderthalb Pfund ganz feinem Zucker und drei Löffel Rosenwasser eine Stunde kräftig immer nach einer Seite gerührt, und dann die feingewiegte Schale einer Zitrone und anderthalb Pfund fein gesiebtes Mehl darunter gerührt. Die übrige Behandlung ist ganz nach voriger Nummer, nur werden sie zum Trocknen auf mit Mehl besäete Bretter gelegt, und erst wenn sie gebacken werden auf die mit Butter bestrichenen Backbleche gebracht.

1345. Gesottene Gutele.

Ein Pfund Zucker wird mit einem halben Schoppen Rosenwasser geläutert (s. d.), dann in eine Schüssel genommen und zum Erkalten gestellt. Nun rührt man ihn mit zwei Eiweiß gut ab, rührt drei Viertelpfund gesiebtes, ganz feines Mehl darein, und verfährt im Uebrigen wie bei Nr. 1343, nur legt man die Gutele, statt auf ein Backblech, auf ein mit Mehl besäetes Brett und läßt sie

zwei bis drei Tage in einem warmen Zimmer trocknen, wo sie alsdann auf mit Butter abgeriebene Backbleche gesetzt und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden.

1346. Braune Gutele.

Man setzt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Honig zum Feuer, rührt, wenn er anfängt zu sieden, zwölf Loth feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einmal aufkochen. Hierauf schüttet man es in eine Schüssel, gibt zwei Eßlöffel Kirschenwasser darein, rührt die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Loth fein gestoßenen Zimmt und ein gutes Pfund Hausmehl darunter, und nimmt nun einen Theil heraus, den übrigen stellt man in der Schüssel an einen lauwarmen Ort. Das Herausgenommene wird alsdann zwei Messerrücken dick ausgewalzt und zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, letztere leicht mit Mehl besäet, die Fleckchen darauf gelegt und mit den bemehlten Fingern genau hineingedrückt, worauf man die Mödel umstürzt, vom ausgedrückten Bildchen den überflüssigen Teig abschneidet und aussticht, die Gutele, auf ein mit Butter oder Speck abgeriebenes Backblech nicht zu nah aneinander gelegt, einige Stunden stehen läßt, und sodann in nicht zu heißem Ofen bäckt.

1347. Leckerle.

In einer messingenen Pfanne setzt man eine halbe Maß Honig zum Feuer und läßt ihn dreimal aufsteigen, dann rührt man ein Pfund feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einige Minuten kochen, worauf die Masse in eine Schüssel gegossen wird und ein halber Schoppen Kirschenwasser, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, ein halb Pfund roh geröstete, gröblich gewiegte Mandeln, vier Loth feiner Zimmt, ein halbes

Quint fein gestoßene Nelken, ein halb Loth fein gestoßene Muskatnuß oder Muskatblüte, acht Loth klein würflig geschnittener Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein halbes Quint fein gestoßene Cardamomen und Kubeben und zwei Pfund Hausmehl dazu kommt, doch soll dieß alles schnell geschehen, bevor der Teig erkaltet. Alsdann nimmt man, während man den andern an einen lauwarmen Ort stellt, einen Theil des Teiges heraus, und formt solchen zu einer Wurst, aus welcher man Stückchen schneidet. Letztere werden nach der Größe der Mödel zwei Messerrücken dick ausgewalzt, diese leicht mit Mehl besäet, die ausgewalzten Stückchen mit dem bemehlten Finger gleichmäßig eingedrückt, hernach herausgestürzt, der etwa noch unebne Teig mit dem Messer glatt abgeschnitten, sämmtlich auf mit Butter abgeriebene Backbleche in drei Finger breiter Entfernung voneinander gesetzt, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1348. Zimmtleckerle.

Zwei Pfund Mandeln werden abgezogen, fein im Mörser gestoßen, und auf ein Nudelbrett gebracht, dann anderthalb Pfund feiner Zucker, vier Loth Zimmt, ein halb Pfund feingewiegte Orangenschale, die feingewiegte Schale von drei Zitronen und fünf bis sechs Eier dazu gegeben, und Alles gut untereinander gemengt. Das Backbrett besäet man nun mit Zucker, nimmt den Teig darauf, und reißt davon Stückchen ab, welche man in die mit Zucker leicht besäeten Mödel drückt, diese umstürzt, die Leckerle auf ein mit Oblaten belegtes Blech legt, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1349. Zimmtleckerle auf andere Art.

Man stößt fein ein Pfund abgezogene Mandeln, mengt sie auf dem Backbrett mit einem Pfund feinem

Zucker, vier Loth feinem Zimmt, der feingewiegten Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffel Mehl, einem halben Loth Muskatnuß, ein wenig Nelken und fünf Eiern gut untereinander, und beendet die Leckerle wie obige.

1350. Weiße Leckerle.

Anderthalb Pfund fein gestoßener Zucker wird mit drei Schoppen Rosenwasser angerührt, dieß auf's Feuer genommen, und so lange gesotten, bis es dreimal aufgestiegen ist und helle Blasen wirft, worauf man es bei Seite stellt. Ist es so weit erkaltet, daß man den Finger darin leiden kann, so schäumt man solches ab, rührt es langsam an fünf verklopfte Eier, gibt drei Loth feinen Zimmt, drei Quint Muskatnuß, ein Loth Cardamomen, ein halb Loth Kubeben (Alles fein gestoßen) und zwei Pfund vom schönsten, fein gesiebten Mehl darein, arbeitet den Teig gut ab, und läßt ihn einige Zeit stehen. Alsdann wird er zwei Messerrücken dick ausgewalzt, zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, die Fleckchen in die mit Mehl besäeten Mödel gleichmäßig gedrückt, dann herausgestürzt, auf mit Mehl bestreute Bretter gelegt, mit Mehl leicht übersäet, und drei bis vier Tage im warmen Zimmer getrocknet, worauf das Mehl leicht abgeschüttelt, die Leckerle auf leicht bestrichene Backbleche gelegt und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden.

1351. Weiße Leckerle auf andere Art.

Sechs Eier werden mit einem Pfund feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann ein Viertelpfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, ein Loth feiner Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl darein gerührt, daß der Teig zum Auswalzen ist, worauf er herausgenommen und zu einer langen Wurst auf dem bemehlten

Backbrett gewalzt wird. Von letzterer schneidet man nun nach der Größe der Mödel Stückchen ab, walzt solche aus, und drückt sie in die leicht mit Mehl besäeten Mödel, welche man dann umstürzt und die Leckerle auf ein mit Oblaten belegtes Blech setzt. Sind alle auf diese Art bereitet, so werden sie in einem warmen Zimmer über Nacht getrocknet, und hernach in abgekühltem Ofen ganz weiß gebacken.

1352. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene, abgetrocknete Mandeln werden fein länglich geschnitten, und auf einem mit Papier belegten Blech in der Röhre geröstet, bis sie gelb geworden. Nun rührt man neun Eigelb mit einem Pfund fein gesiebtem Zucker eine halbe Stunde, gibt die feingewiegte Schale einer Zitrone und den festen Schnee der neun Eiweiß darunter, rührt dieß zusammen noch eine Stunde, mengt sodann vier Loth fein geschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, ein Quint fein gestoßene Nelken, eben so viel Muskatblüte, ein Quint Cardamomen, ein halb Loth feinen Zimmt (diese drei Artikel fein gestoßen) und ein Pfund feines Mehl gut darunter, von letzterm, wenn es trocken ist, auch einige Loth weniger, damit die Masse nicht zu stark wird. Nun schneidet man Oblaten so groß als man die Lebkuchen haben will, streicht von der Masse kleinfingerdick darauf, bestäubt es mit feingesiebtem Zucker, legt in die Mitte und an die Ecken ein Scheibchen Zitronat, läßt die Lebkuchen zwei bis drei Stunden stehen, damit sie austrocknen und einen Glanz bekommen, legt solche dann auf ein mit Papier belegtes Blech, und bäckt sie in mittelheißem Ofen hellgelb.

1353. Braune Lebkuchen.

Ein halb Pfund grobgestoßener Zucker wird zum großen

Faden (Nr. 1505) gekocht und vom Feuer genommen, nach einigem Erkalten mit einem Pfund Honig jedoch neuerdings auf's Feuer gesetzt, und zwar so lange, bis er ein paarmal aufgestiegen, dann leert man ihn in eine Schüssel, und rührt, wenn die Masse ein wenig erkaltet ist, ein Loth gestoßene Pottasche, zwei Loth breit geschnittene Mandeln, zwei Loth länglich geschnittene Pomeranzenschale, eben so viel Zitronat, einen Eßlöffel Zimmt und einen Kaffeelöffel Nelken (Beides fein gestoßen), eine geriebene Muskatnuß und ein Pfund feines Mehl darein. Ist dieß alles recht gut untereinander gemengt, so wird die Masse auf dem Backbrett gut gearbeitet, alsdann ausgewalzt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewalzt, und hierauf in erforderlicher Größe Stückchen davon geschnitten, welche man in die dazu bestimmten Formen drückt, und auf einem mit Speck bestrichenen Backblech gelbbraun bäckt. Zuletzt werden die Lebkuchen mit indeß zum großen Faden (Nr. 1505) gekochten Zucker überstrichen und in abgekühltem Ofen getrocknet.

1354. Pfeffernüsse.

Fünf gut verrührte Eier werden mit einem Pfund Zucker drei Viertelstunden gleichmäßig abgerührt, dann vier Loth feingewiegter Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei Messerspitzen feiner Pfeffer und zuletzt ein knapp gewogenes Pfund Mehl beigefügt, und solches auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dieser wird nun kleinfingerdick ausgewalzt, und sodann mittelst eines einen Zoll im Durchmesser haltenden runden glatten Ausstechers Plätzchen ausgestochen oder auch nur mit der Hand kleine Kügelchen geformt, welche man auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech legt und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1355. Zimmtsterne.

Man gibt ein halb Pfund mit der Schale fein gewiegte Mandeln, ein halb Pfund fein gesiebten Zucker und anderthalb Loth gestoßenen Zimmt in eine Schüssel, und vermischt dieß gut mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß. Dann bestreut man das Backbrett mit Zucker, walzt die Masse fingerdick aus, sticht solche mit einem kleinen Ausstecher, der einen Stern bildet, aus, legt die Sterne auf ein bestrichenes Blech, und bäckt sie langsam im Ofen.

1356. Gefüllte Muskaziny.

Sechzehn Loth rohe Mandeln werden fein gewiegt und durch einen gröbern Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene nochmals fein gewiegt und zum Durchgesiebten gegeben sowie sechzehn Loth feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel feiner Zimmt, eben so viel geriebene Muskatnuß, vier Loth Mehl und zwei bis drei Eier. Dieß macht man nun zu einem Teig an, und walzt solchen auf dem mit Mehl und Zucker bestäubten Backbrett gut messerrückendick aus, bestreicht dann die eigens dazu bestimmten muschelartigen Förmchen leicht mit Butter, schneidet je nach ihrer Größe von dem Teig Stückchen ab, füttert die Förmchen damit aus, und drückt die Stückchen leicht darein, worauf sie mit Quittenmarmelade gefüllt, auf ein Backblech gestellt, und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden. Nach dem Backen kann man sie mit geläutertem Zucker oder mit Johannisbeermarmelade dick überstreichen, und sodann auf der Confectplatte übereinander gestellt serviren.

1357. Nonnenkrapfen.

Man reibe eine starke Handvoll Kochlebzelten, und lasse

eben so viel gestoßene Mandeln damit in geläutertem Zucker (Nr. 1502) sieden. Wenn dieß ausgekühlt ist, rühre man vier Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und Nelken, fein gewiegte Zitronenschale, ein Täfelchen geriebene Chocolade und zwei Loth fein gewiegten Zitronat mit einem Ei und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut darunter. Nun bereite man einen Nudelteig (Nr. 11), wozu jedoch, statt Salz, Zucker kommt, walze den Teig fein aus, rädle runde, thalergroße Plätzchen daraus, gebe auf die eine Hälfte eines jeden ein nußgroßes Häufchen von der oben beschriebenen Farce, bestreiche den innern Rand mit verklopftem Ei, schlage die leere Hälfte darüber, so daß halbmondartige Kräpfchen entstehen, drücke diese leicht an, und backe sie alsdann auf einem mit Schreibpapier belegten Blech in nicht zu heißem Ofen.

1358. Mailänder Croquant.

Drei Viertelpfund feines Mehl, eben so viel feiner Zucker und gleichviel ganze, rohe Mandeln werden zusammen auf dem Backbrett mit einem Glas Wasser zu einem festen Teig angemacht, und dieser zu länglichen Wecken geformt. Letztere schneidet man nun überzwerch in fingerbreite Schnitten, legt solche auf ein leicht bestrichenes Backblech nebeneinander, und bäckt sie in mittelheißem Ofen schön gelb.

1359. Mandelhohlhippen.

Ein Pfund abgezogene, mit Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund feiner Zucker, ein Viertelpfund gesiebtes Mehl und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone werden zusammen mit Eiweiß zu einer dünnen Masse angerührt. Nun wird ein ganz dünner Pappendeckel nach der Größe, wie die Hohlhippen werden sollen, ausgeschnitten, dieser auf ein mit Wachs abgestrichenes Backblech gelegt,

von der Masse so dünn als der Pappendeckel in die ausgeschnittene Oeffnung gestrichen, und letzterer dann aufgehoben. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis die Masse verbraucht ist, worauf die Hohlhippen in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken und sogleich warm über ein rundes, kleinfingerdickes Hölzchen gerollt werden, wodurch Röhrchen entstehen, welche Cigarren gleichen; oder man biegt sie über einen runden, fingerlangen, unten zugespitzten Zapfen, und formt sie dadurch zu einer Düte, welche man unten zusammendrückt, und mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1111) aus einer mit einem weiten Rohr versehenen Backspritze schneckenartig einfüllt.

1360. Zitronenküchlein.

Zwei Zitronen werden an einem Pfund Zucker abgerieben, letzterer fein gestoßen, dann gesiebt, und mit fünf Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt. Nun mengt man ein Pfund gesiebtes Mehl darunter, setzt mit einem Eßlöffel auf ein leicht bestrichenes Blech runde Küchlein, und stößt das Blech mehrmals auf den Tisch auf, wodurch die Küchlein ein glattes, glänzendes Ansehen bekommen. So bleiben sie eine Stunde stehen, und werden sodann in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken.

1361. Aniskküchlein.

Bereitet man wie vorige, nur werden keine Zitronen am Zucker abgerieben, und dafür mit dem Mehl ein Eßlöffel ausgelesener Anis darunter gemengt.

1362. Zitronenaufläufchen.

Eine Zitrone wird an drei Viertelpfund Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und gesiebt, und dann mit zwei verklopften Eiweiß und dem Saft einer halben Zitrone zu einem festen Teig angemacht, den man auf dem

mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick auswalzt. Nun sticht man mittelst kleiner, blecherner Ausstecher Figuren (Ringe, Halbmonde, Sternchen u. s. w.) aus, welche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und in abgekühltem Ofen sehr langsam gebacken werden. — Kann man auch ohne Zitronensaft bereiten, wo sie sich dann länger an warmem Orte aufbewahren lassen. In diesem Fall kommt ein Eiweiß mehr zum Teig.

1363. Chocoladeaufläufchen.

Ein halb Pfund fein gesiebter Zucker und ein Viertelpfund geriebene Chocolade wird mit drei verklopften Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick auswalzt, dann wie vorigen aussticht, und die Aufläufchen auch eben so beendet.

1364. Mandelaufläufchen.

Ein halb Pfund fein gesiebter Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Eiweiß fein gestoßene Mandeln und zwei Kaffeelöffel Zimmt werden mit zwei Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, der auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halb fingerdick ausgewalzt und sodann nach Nr. 1362 ausgestochen und beendet wird.

Anmerkung. Bei den Aufläufchen Nr. 1362—1364 ist eine Hauptsache, daß der Teig etwas stark ist, indem sie sonst gerne verlaufen. Sie können auch auf Papier gesetzt und dieß auf das Blech gezogen werden; auf jeden Fall aber muß man sie in ganz abgekühltem Ofen backen. Sollten sie nach dem Backen nicht gerne vom Papier lassen, so überfährt man sie auf der verkehrten Seite mit einem feuchten Schwamm.

1365. Geduldbisquit.

Drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und ein

Viertelpfund feiner Zucker, ein Löffel Vanillezucker und sechs Loth feines Mehl darein gerührt. Die Masse soll weder zu dick noch zu dünn sein. Sie wird nun in eine aus einem starken Bogen Schreibpapier gemachte Düte (Scharmützel), welche unten bis zu starker Federkieldicke gleich abgestutzt ist, eingefüllt, und auf das mit Wachs abgeriebene Backblech zu zollangen, oben und unten halb fingerbreiten, in der Mitte etwas schmäleren Bisquitchen gesetzt. Diese läßt man an einem warmen Orte vier Stunden stehen, und bäckt sie alsdann in mittelheißem Ofen zu hübsch blaßgelber Farbe.

1366. Meringuen.

Man schlägt sechs Eiweiß zu steifem Schnee, und spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein. Nun wird ein halb Pfund fein gesiebter trockener Zucker darunter gemengt, und von dieser Masse dann mittelst eines Eßlöffels oder noch besser durch eine Backspritze eiähnliche Häufchen auf Papier gesetzt, welche man durch's Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und einige Minuten stehen läßt, bis der Zucker zerschmolzen ist. Die Papierbogen werden jetzt (oder auch zuvor) behutsam auf ein geruchloses, stark daumendickes, glattes Brettchen gezogen, und die Meringuen in ganz abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, bis sie von oben ein gelbliches Aussehen haben. Alsdann nimmt man sie heraus, löst sie vom Papier ab, und drückt an dem untern noch weichen Theil oder Boden mit einem Theelöffel eine Vertiefung ein. Hernach wendet man das Papier der Nässe wegen um, legt die Meringuen umgestürzt wieder darauf, so, daß der eingedrückte Theil oben steht, und trocknet sie im Ofen auch von dieser Seite. Dann werden sie an einem warmen Orte aufbewahrt,

beim Gebrauch vor dem Auftragen die Vertiefungen mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1111) gefüllt, je zwei und zwei leicht zusammengesetzt, alle übereinander gestellt, und sogleich zu Tisch gegeben.

1367. Meringnen mit Confitüre.

Man bereitet von derselben Masse und auf dieselbe Weise, wie in voriger Nummer, jedoch nur in der Größe und Form der Taubeneier, Meringuen, welche vor dem Gebrauch mit Aprikosenmarmelade gefüllt und ebenfalls zu zwei und zwei zusammengesetzt werden.

1368. Meringuen auf andere Art.

Die Meringuenmasse Nr. 1366 wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und damit auf ein mit feinem Oel bestrichenes Blech kleine Ringlein gespritzt, deren Oberfläche man mit länglich grob geschnittenen Mandeln oder Pistazien einem Kränzchen ähnlich belegt, auch nach Belieben mit farbigem Grobzucker (der bei jedem Conditor zu bekommen ist) bestreut, worauf man die Meringuen in gänzlich abgekühltem Ofen mehr trocknet als bäckt. Sind sie durchaus fest geworden, so können sie sogleich zu Tisch gegeben oder an einem warmen Orte aufbewahrt werden.

1369. Vanillewind.

Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und ein halb Pfund feiner Zucker nebst vier Loth Vanillezucker darunter gerührt, diese Masse dann in eine Backspritze eingefüllt, und in beliebigen Figuren auf Papier aufgespritzt, welche man ungefähr vierundzwanzig Stunden auf einem warmen Ofen stehen läßt, bis sie ganz trocken. Nach Belieben kann man sie, so lange sie noch feucht sind, mit farbigem Grobzucker bestreuen.

1370. Geröstete Mandeln.

Ein halb Pfund hübsche, große, rein belesene, süße, unabgezogene Mandeln werden mit einem halb Pfund Zucker, einem Gläschen Wasser, etwas feinem Zimmt, Muskatblüte und zwei Quint Sandelpulver in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt, und so lange darin geröstet, bis der Zucker an den Mandeln hängen bleibt, welche man dann auf ein Tuch leert. An den zurückgebliebenen Zucker gießt man nun einige Eßlöffel Wasser, gibt, wenn er aufgelöst ist, die Mandeln dazu, und röstet diese alsdann noch so lange darin, bis sie mit dem Zucker gänzlich überzogen, worauf sie herausgenommen, auseinander gelegt und kalt aufbewahrt werden.

1371. Geröstete Mandeln auf andere Art.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird mit einem halben Schoppen Rosenwasser in einer messingenen Pfanne zum Feuer gesetzt, und zum Breitlauf (N. 1503) eingekocht. Nun kommt hierein so viel feiner, gestoßener Zimmt, bis der Zucker schön braun ist, und alsdann ein halb Pfund abgeriebene, unabgezogene Mandeln, welche man so lange über dem Feuer abrührt, bis sie den Zucker etwas angenommen haben, hernach nimmt man das Ganze vom Feuer weg, und sucht die Mandeln aus. Den übrigen Zucker setzt man nochmals mit einigen Eßlöffeln Rosenwasser zum Feuer, läßt ihn auflösen, gibt sodann die Mandeln dazu, und rührt diese so lange auf dem Feuer ab, bis sie den Zucker fast gänzlich angenommen haben und zu knacken anfangen, wo sie nun herausgenommen, auseinander gelegt, und kalt aufbewahrt werden.

1372. Geröstete Haselnüsse.

Werden ganz nach vorhergehenden zwei Nummern

bereitet, nur daß man, statt Mandeln, ein halb Pfund Haselnußkerne verwendet.

Gefrornes.

Vorbemerkung. Um Gefrornes bereiten zu können, ist eine Büchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen, erforderlich, sowie ein hölzerner Kübel, welcher am Boden einen Zapfen (Spunden) hat. Der Kübel muß so viel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darin steht, immer noch neben herum ein vier Finger breiter, leerer Raum bleibt, um ihn mit dem nöthigen Eis anfüllen zu können; eben so muß derselbe handhoch höher sein, wie die Büchse. Ferner bedarf es eines mit einem langen Stiel aus hartem Holz gearbeiteten Eislöffels oder Spatels. Dieser muß unten mit einer kleinen, drei Finger breiten Schaufel, welche rund und scharfkantig ist, um die angefrorne Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, versehen sein. Auf den Boden des Kübels wird halb handhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen, und zwei Handvoll Kochsalz darüber gestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf das Eis gestellt, und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit klein verklopftem und mit Kochsalz vermengtem Eis fest ausgefüllt wird. — In Ermangelung von Eis kann man bei Rahmgefrornem auch Schnee nehmen, und solchen dann gut gesalzen wie das Eis benützen; bei Obstgefrornem ist dieß jedoch nicht anwendbar.

1373. Vanillegefrornes.

Zwei Schoppen Rahm wird mit zwölf Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und hierauf zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt. Nun werden acht bis neun Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Vanillemilch daran gerührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter

beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt. Alsdann wird diese Creme in eine irdene Schüssel gegossen, zum Erkalten an einen kühlen Ort stellt, und währenddem öfters umgerührt. Nachdem sie völlig kalt geworden, wird sie in die Gefrierbüchse eingefüllt, diese genau mit ihrem Deckel verschlossen in's Eis gestellt, und dann immer schnell rückwärts und vorwärts gedreht. Nach Verlauf von einer Viertelstunde wird sie geöffnet und nachgesehen, ob sich die Masse schon am Rand angesetzt hat. Ist dieses der Fall, so wird letztere mit dem Eislöffel am Boden wie an den Seiten los- und abgestochen, die Büchse wieder genau mit dem Deckel verschlossen, und eine Viertelstunde schnell vor- und rückwärts gedreht. Dann sieht man auf's neue nach, sticht die an dem Boden und den Seiten angesetzte Masse mit dem Eislöffel ab, und schiebt das Dicke in die Mitte, damit das Flüssige am Rand sich ansetzen kann. Die Büchse wird wiederholt verschlossen, und gedreht wie oben, nach einer Viertelstunde wieder geöffnet, das Angesetzte losgestochen und hierauf verrührt, dann die Büchse verschlossen, gedreht, nach einer Viertelstunde aufgemacht, das Gefrorne losgestochen, und das Ganze butterähnlich verrührt. Ist das Gefrorne nun so, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, so ist es fertig, im andern Fall muß das Drehen, Abstechen und Verrühren noch einmal wiederholt werden. Während dem Treiben der Gefrierbüchse schmilzt das Eis, und das Wasser wird nun durch den am Boden des Kübels befindlichen Zapfen abgelassen und mit klein verstoßenem Eis, worunter Kochsalz gemengt ist, ersetzt. Wenn das Gefrorne die Geschmeidigkeit von frisch gerührter Butter hat, so drückt man es in die dazu bestimmte Form mit einem silbernen Löffel fest ein, und stellt diese noch einige Zeit

auf das gestampfte Eis. Vor dem Anrichten wird die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell herausgenommen und abgetrocknet, und hierauf das Gefrorne auf die bestimmte Platte umgestürzt und augenblicklich zu Tisch gegeben. Letzteres alles muß sehr rasch nacheinander geschehen. — Dieses, sowie überhaupt jedes Gefrorne, sollte immer sogleich gebraucht werden; im Falle solches aber nicht thunlich ist, kann man es in der Gefrierbüchse aufbewahren, welche man dann in kleingestampftes Eis gräbt. Soll es in Gläsern servirt werden, so füllt man es aus der Gefrierbüchse schön hoch in dieselben ein, und bringt es sofort nach dem Einfüllen zu Tisch.

1374. Zitronengefrornes.

Zwei Zitronen werden an zwölf Loth Zucker abgerieben, dieser in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und hierauf eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß verrührt man acht bis neun Eigelb gut, rührt den halb erkalteten Rahm daran, gießt solches durch's Sieb, setzt es auf's Feuer, und läßt es hier unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, worauf diese Creme in eine Schüssel gegossen, zum Erkalten gestellt, und währenddem öfters umgerührt wird. Ist sie ganz erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und beendet das Gefrorne ganz nach der in voriger Nummer beschriebenen Art und Weise.

1375. Orangengefrornes.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur reibt man, statt Zitronen, zwei Orangen am Zucker ab. — Eben so wird das Gefrorne von Orangenblüte bereitet, indem man dann ein Loth derselben in dem Rahm aufkocht.

1376. Zimmtgefrornes.

In zwei Schoppen Rahm (siehe Nr. 1373) koche man, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, das in kleinere zerbrochen wurde, und beende im Uebrigen das Gefrorne ganz nach genannter Nummer. — Feiner im Geschmack wird dieses Gefrorne, wenn unter die Creme vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse einige Tropfen Zimmtessenz gemengt wird.

1377. Mandelgefrornes.

Zwei Loth süße und sechs Stück bittere Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, mit etwas Milch fein zu Brei gestoßen, dann nebst zwölf Loth Zucker in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und dieß nun eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß werden acht Eigelb gut verrührt, der halb erkaltete Rahm daran gerührt, solches durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, und das Gefrorne ganz nach Nr. 1373 bereitet und beendet.

1378. Chocoladegefrornes.

Ein halb Pfund geriebene Chocolade wird in einer messingenen Pfanne oder einem Kastrol auf schwaches Feuer gesetzt, und hier mit einem neuen Kochlöffel so lange gerührt, bis sie anfängt zu schmelzen, worauf man eine halbe Maß Rahm daran gießt, das Ganze mit einem Viertelpfund Zucker einigemal aufkocht, und dann zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite stellt. Unterdeß werden sechs Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Chocolade daran gerührt, und dieß nun durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt. Diese Creme wird jetzt in eine

Schüssel gegossen und zum Erkalten gestellt, während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden muß. Nachdem sie ganz erkaltet ist, füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und behandelt und beendet das Gefrorne ganz nach Nr. 1373.

1379. Zweierlei Gefrornes.

Von der Hälfte des in voriger Nummer angegebenen Chocoladegefrornen wird die dazu bestimmte Form zur Hälfte eingefüllt und auf's Eis gestellt, unterdeß Mandelgefrornes (Nr. 1377) bereitet, jedoch nur von der Hälfte der angegebenen Masse, und damit die Form vollends gefüllt, letztere nun sogleich eine halbe Stunde in Eis eingegraben, nach dieser Zeit schnell in heißes Wasser getaucht, umgestürzt, und das Gefrorne augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Alles vorhergehende Gefrorne kann man auch mit den ganzen Eiern bereiten. Alsdann wird eine halbe Maß Rahm mit dem beliebigen Geschmack gekocht, der Rahm, wenn er halb erkaltet ist, an vier Eigelb gerührt, und die vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Sobald letzterer zu steigen anfängt, werden nach und nach, bis er steif ist, zwölf Loth fein gestoßener Zucker langsam darunter gemengt, dann die Creme durch's Sieb gegossen und gleichfalls unter den Schnee gerührt. Dieß setzt man nun auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen. Das übrige Verfahren ist wie bei dem Vanillegefrornen (Nr. 1373).

1380. Erdbeergefrornes.

1381. Himbeergefrornes.

Ein Pfund schöne, reife, rein belesene Erd- oder Himbeeren werden durch's Sieb getrieben, unterdeß ein halb Pfund feiner verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, und alsdann nebst einem halben Schoppen weißem, alten Rheinwein und eben so viel Wasser an die

Erd- oder Himbeeren gegossen. Nachdem Alles gut verrührt, wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt, und nach Nr. 1373 weiter damit verfahren.

1382. Kirschengefrornes.

Drei Viertelpfund schöne, schwarze Kirschen werden abgezupft und mit den Kernen fein gestoßen, dann mit einem Viertelpfund abgestielten Johannisbeeren vermengt, und dieß durch's Sieb getrieben. Nun rührt man hieran ein halb Pfund gestoßenen, mit einem Schoppen Wasser verkochten Zucker, ferner einen halben Schoppen weißen alten Rheinwein und eben so viel Wasser, füllt dieß in die Gefrierbüchse ein, und verfährt im Uebrigen nach Nr. 1373.

1383. Johannisbeergefrornes.

Ein Viertelpfund schöne, schwarze, abgestielte Kirschen werden mit den Steinen fein gestoßen, dann mit drei Viertelpfund Johannisbeeren vermengt, und durch's Sieb getrieben. Nun wird zwanzig Loth verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, nebst einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und eben so viel Wasser an die Johannisbeeren gerührt, und dieß in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die fernere Behandlung ist wie bei Nr. 1373.

1384. Aprikosen- (Marillen-) Gefrornes.

1385. Pfirsichgefrornes.

Ganz reife Aprikosen oder Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint und durch's Sieb getrieben, nun ein Pfund davon mit einem halb Pfund verstoßenem Zucker, der mit einem Schoppen Wasser verkocht wurde, dann einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und eben so

viel Wasser übergossen, und dieß zusammen gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne gleich den Mandeln gebrüht und abgezogen, dann ganz fein gestoßen, und so vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse unter die Masse gerührt. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 1373.

Anmerkung. Im Winter wird das Obstgefrorne von Marmelade gemacht, alsdann bleibt der Zucker weg. So wird z. B. ein halb Pfund Marmelade mit zwei Schoppen Wasser und einem halben Schoppen Wein verdünnt, dieß gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Sollte die Masse nicht gefrieren wollen, so wird noch ein Glas Wasser darunter gerührt, was dann das Gefrieren ganz sicher erzweckt. Gefrornes von Obst braucht jedoch immer längere Zeit zum Gefrieren, als das von Rahm.

Eingemachte Früchte.
(Confitures.)

1386. Eingemachte Himbeeren.

Ein Pfund frische, trockene, schön rothe Himbeeren werden sauber belesen, unterdeß ein Pfund weißer Zucker geläutert und zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, die Himbeeren in den kochenden Zucker gegeben, sorgfältig abgeschäumt, und zwei bis drei Minuten gekocht. Nun hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine irdene Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt solchen, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Himbeeren, welche jetzt mit einem reinen Tuch bedeckt und über Nacht ruhig an einen kühlen Ort gestellt werden. Den folgenden Tag wird der

Saft davon abgegossen, nochmals auf's Feuer gesetzt, hier sorgfältig abgeschäumt, und die Himbeeren sodann wieder hineingegeben und einmal aufgekocht, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in ein irdenes Geschirr herausnimmt, den zurückgebliebenen Saft unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1503) einkocht, hierauf über die Himbeeren gießt, und diese nach gänzlichem Erkalten in die dazu bestimmten Einmachgläser einfüllt. Sie werden nun mit einem genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen, in Kirschenwasser oder Rum getauchten Papier unmittelbar überdeckt, mit einem zweiten weißen Schreibpapier überbunden, und an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Beim Einfüllen von allem Eingemachten ist sehr zu beachten, daß keine leeren Zwischenräume bleiben. Sind dergleichen vorhanden, so stößt man das gefüllte Glas mehrmals über ein zusammengelegtes Tuch leicht auf, damit die eingeschlossene Luft herauskommt. Auch müssen alle Früchte immer fingerdick mit ihrem Syrup oder Zucker überspült sein.

1387. Eingemachte Johannisbeeren.

Man zupft schön rothe, völlig reife Johannisbeeren rein ab, und macht sie dann ganz nach vorhergehender Nummer ein.

1388. Eingemachte Weichseln.

Die schönsten Weichseln werden abgezupft und dann ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem zusammengebogenen Draht geschieht), und zu einem Pfund ausgesteinten Weichseln nun eben so viel Zucker geklärt (Nr. 1502), worein man hernach erstere gibt, sie acht Minuten langsam kocht, den aufsteigenden Schaum abnimmt, das Ganze zuletzt in eine irdene Schüssel umleert, und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den

andern Tag wird der Saft davon abgegossen und dicker eingesotten, sodann halb erkaltet über die Weichseln geschüttet, und solche abermals über Nacht ruhig hingestellt. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, der Syrup hierauf bis zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht und so halb erkaltet über die Weichseln gegossen, diese bedeckt und kalt gestellt. Sollte der Saft die Weichseln nicht hinreichend bedecken, so wird noch so viel geklärter Zucker als nöthig ist zum Breitlauf eingekocht und nachgegossen. Den folgenden Tag werden sie in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und dann ganz nach Nr. 1386 beendet. Falls sie zu viel Syrup haben, kann man solchen extra auf dieselbe Weise wie die Früchte selbst in Gläser einfüllen, aufbewahren, und im Winter als Saft zu Saucen verwenden. — Man kann die Weichseln auch unausgesteint einmachen; in diesem Falle werden nur die größten und schönsten verwendet, und die Stiele nur bis zur Hälfte abgeschnitten. Im Uebrigen ist die Behandlung wie oben. Man unterlasse ja niemals das Abschäumen des Saftes bei jedesmaligem Aufkochen.

1389. Eingemachte Kirschen.

Werden ganz auf dieselbe Art behandelt und beendet wie die Weichseln.

1390. Eingemachte Aprikosen.

Schöne, reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden geschält, gespalten und in kaltes Wasser gelegt, von diesem in laues Wasser gebracht, und so lange in die Nähe des Feuers gestellt, bis das Wasser kochend heiß ist und sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel heraushebt und in eine Schüssel legt. Nun wird auf ein Pfund geschälte Aprikosen fünf Viertelpfund

Zucker geläutert (Nr. 1502), etwas weniger dick als beim Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, alsdann halb erkaltet über die Aprikosen geschüttet, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft der Aprikosen abgegossen, auf's Feuer gesetzt, während öfterem Abschäumen etwas dicker eingekocht, hernach kochend heiß über die Aprikosen geschüttet, und das Ganze wie das erste Mal über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Den folgenden Tag wird dieses Verfahren gleichmäßig wiederholt, und der Zucker bis zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den eingemachten Himbeeren (Nr. 1386). — Beim Brühen gebe man nicht zu viel Aprikosen auf einmal in das Kastrol, weil sonst leicht einige davon zu stark gebrüht werden dürften, während die andern vielleicht nicht heraufkommen könnten. — Sollte der Syrup nach einigen Tagen zu dünn sein, so wird solcher abgegossen, noch etwas dicker eingekocht, und halb erkaltet über die Aprikosen gegossen.

1391. Eingemachte Pfirsiche.

Werden ganz wie die Aprikosen behandelt, nur gewöhnlich nicht gespalten, sondern ganz eingemacht. Auch kann man sie abgeschält oder unabgeschält einmachen.

1392. Eingemachte Nüsse.

Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber inwendig noch keine harte Schale haben, was ungefähr Mitte bis Ende Juni der Fall ist, gebrochen. Man schneidet sie dann oben und unten etwas ab, durchsticht sie mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Hölzchen, und legt sie acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, während welcher

38*

Zeit letzteres von Tag zu Tag abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den achten Tag werden die Nüsse abgeschüttet, in siedendes Wasser gebracht, darin so lange gekocht bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, und hierauf in kaltes Wasser gelegt. Alsdann werden sie wiederholt abgeschüttet, gewogen, und auf ein Pfund derselben fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1502), den man, wenn er zur Hälfte abgekühlt ist], über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse gießt, solche dann mit einem reinen Tuch bedeckt und kalt stellt. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, auf's Feuer gesetzt, abgeschäumt, nicht ganz zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, und nach einigem Erkalten wieder über die Nüsse gegossen, welche sodann wie früher über Nacht stehen bleiben. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage nacheinander wiederholt. Zu beobachten ist, daß der Zucker nie kochend über die Nüsse gegossen wird. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Himbeeren (Nr. 1386). — Die Nüsse werden auch gerne mit Gewürznelken und kleinen Stückchen Zimmt besteckt, was geschehen muß, nachdem sie weich gekocht sind; auch kann man das Gewürz, von jedem einige Loth, in ein Tüchlein zusammenbinden und das letzte Mal im Zucker mitkochen, wodurch dieser den Geschmack vollkommen annimmt. — Auf schnellere Art sind die Nüsse eingemacht, wenn man dieselben, gleich nachdem sie gebrochen sind, schält und in kaltes Wasser wirft, dann in kochendem Wasser weich kocht, und hernach in kaltem Wasser abkühlt. Im Weitern wird wie oben damit verfahren.

1393. Eingemachte abgeschälte Zwetschgen.

Schöne, reife, aber noch feste Zwetschgen werden abgeschält und mit so viel kochendem Wasser auf's Feuer

gesetzt, daß es darüber geht. Ist das Wasser so heiß geworden, daß man den Finger nicht mehr darin halten kann, so hebt man die Zwetschgen mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel heraus, gießt das heiße Wasser darüber, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag wird auf ein Pfund Zwetschgen eben so viel Zucker geklärt (Nr. 1502), die Zwetschgen mit dem Schaumlöffel aus ihrem Wasser herausgehoben und in den Zucker gelegt, einmal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gebracht, der Zucker darüber gegossen, und das Ganze mit einem Tuch bedeckt über Nacht kalt gestellt. Am folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht solchen dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn kochend über die Zwetschgen, und stellt diese wieder zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort. Dieses Verfahren wird auch den vierten und fünften Tag beobachtet, am fünften dann der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, hernach über die Zwetschgen gegossen, und diese nach völligem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und aufbewahrt.

1394. Eingemachte Zwetschgen mit der Schale.

Man füllt die frisch abgenommenen Zwetschgen in ein mit einem sehr weiten Hals versehenes Einmachglas. Nun wird auf jedes Pfund Zwetschgen fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1502), dieser nach Erkalten über die Zwetschgen in das Glas gegossen, und letzteres mit einer Rindsblase gut zugebunden und in einen Kessel auf Heu oder Stroh gestellt, worauf man so viel kaltes Wasser hinein gießt, daß es bis an die Blase geht. Alsdann wird Feuer unter den Kessel gemacht, und dieser so lange darauf gelassen, bis das Wasser eine Viertelstunde gekocht hat, hierauf wird er vom Feuer gestellt, die Blase an der

Flasche ein wenig aufgebunden, blos unter dem Daumen einen Augenblick die Luft herausgelassen, dann gleich wieder fest zugemacht, und das Glas so lange in dem Kessel gelassen bis Alles gehörig erkaltet ist, wo dann die Zwetschgen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

1395. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden müssen vollgewachsen, aber dennoch hart und etwas unreif, dabei fehlerfrei und dunkelgrün sein. Nun werden die Stiele etwas abgestutzt, die Früchte, nachdem sie mit einer Stecknadel von allen Seiten durchstochen, in frisches Wasser gelegt, und sodann in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol mit so viel Wasser, daß sie darin schwimmen, in die Nähe des Feuers gesetzt, wo man sie läßt, bis das Wasser kochend heiß ist, und die Reineclauden in die Höhe kommen. Alsdann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den heißen Absud darüber, und läßt sie über Nacht so stehen. Den andern Tag werden sie herausgenommen, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in eine Schüssel gebracht. Auf ein Pfund Reineclauden wird nun fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1502), dieser halb erkaltet darüber gegossen, und das Ganze über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker ab und kocht ihn etwas dicker ein, gießt ihn hernach halb erkaltet über die Reineclauden, und stellt solche über Nacht abermals kalt, worauf man am nächsten Tage dieß Verfahren wiederholt, eben so am folgenden Tage, an welchem jetzt der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, die Reineclauden darein gegeben und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Zucker noch etwas dicker eingekocht und halb erkaltet über die

Reineclauden gegossen wird. Nach gänzlichem Erkalten werden solche nach Nr. 1386 eingefüllt und aufbewahrt.

1396. Eingemachte Muskatellerbirnen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Muskatellerbirnen werden abgeschält, die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, und die Früchte jetzt mit Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie völlig weich sind. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, und, nachdem sie ganz erkaltet sind, auf ein Tuch zum Abtrocknen. Nun wird auf ein Pfund Birnen fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1502), dieser über die Birnen, welche zuvor in eine irdene Schüssel gelegt wurden, gegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag gießt man den Zucker von den Birnen ab, kocht solchen dicker ein, gießt ihn, nachdem er abgeschäumt ist, wieder über die Birnen, und läßt das Ganze über Nacht wieder stehen. Dieses Verfahren wird auch am nächsten Tag wiederholt. Den vierten Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, solcher zum Breitlauf (Nr. 1503)) eingekocht und wieder über die Birnen gegossen, und diese sodann nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und aufbewahrt.

1397. Eingemachte Quitten.

Die Quitten werden, nachdem sie abgeschält sind, in vier bis sechs Theile geschnitten, dann in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt, und nun die Schalen und die ausgeschnittenen Kerne rein gewaschen und mit einem Stückchen Zimmt und einigen Nelken in dem nöthigen Wasser weich gekocht. Dieses Wasser seiht man durch ein Tuch, und kocht hierauf die Quitten darin weich, die man alsdann auf

ein Haarsieb und nach einigem Abtrocknen in eine irdene Schüssel legt. Nun wird auf ein Pfund Quitten eben so viel Zucker mit dem zurückgebliebenen Quittenabsud gekocht, kochend heiß über die Quitten gegossen, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag schüttet man den Saft ab, setzt ihn auf's Feuer, gibt, nachdem er abgeschäumt ist, die Quitten darein, und läßt sie einmal aufkochen, worauf sie mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gelegt und der Saft zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht wird, den man über die Quitten gießt und solche nach gänzlichem Erkalten nach Nr. 1386 einfüllt und beendet. — Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünner wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn dicker ein, und gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Quitten.

1398. Eingemachte Melonen.

Man theilt die Melonen in zwei Finger dicke Schnitze, schneidet die Kerne und das Sulzige aus, schält die Schnitze dann ab, und schneidet sie überzwerch in fingerdicke Blättchen oder Schnitzchen, welche man in eine irdene Schüssel legt, mit einigen Eßlöffeln Essig überspritzt, und anderthalb bis zwei Stunden so stehen läßt, hierauf mit kochendem Wasser auf's Feuer setzt, völlig weich kocht, dann in einen Durchschlag abgießt, und zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. Unterdeß wird auf ein Pfund Melonen ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1502), die Melonen einigemal darin aufgekocht, alsdann das Ganze in eine irdene Schüssel geleert, und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, dicker eingekocht, dann wieder über die Melonen gegossen, und diese über Nacht zum Erkalten gestellt. Den dritten Tag schüttet man den Zucker nochmals

ab, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1503) ein, und gießt ihn nun über die Melonen, welche nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und beendet werden.

1399. Eingemachte Melonen mit Senf.

Werden wie vorige eingemacht und aufbewahrt, nur wird den dritten Tag der abgegossene Zucker mit vier Loth Senfmehl angerührt und aufgekocht. — Diese Melonen gibt man zu Braten, überhaupt zum Fleisch.

1400. Eingemachte Dürrlitzen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Dürrlitzen werden abgezupft, auf ein Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1502), die Dürrlitzen darein gethan und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel herausgehoben, der Zucker darüber gegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht denselben etwas dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn wieder über die Dürrlitzen, und stellt diese zugedeckt über Nacht abermals an einen kühlen Ort. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, den vierten Tag der abgegossene Zucker zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, sodann über die Dürrlitzen gegossen, und letztere nun wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und aufbewahrt.

1401. Eingemachte Stachelbeeren.

Hierzu kann man nur eine schöne, grüne Sorte Stachelbeeren verwenden, da solche lediglich zu Verzierungen gebraucht werden. Sie müssen vollgewachsen, aber noch nicht ganz reif sein, dann werden sie gespalten oder auch nur der Butzen weggeschnitten, und mit einem kleinen Messerchen die gröbsten Kerne herausgenommen. Das

Einmachen ist wie bei den Reineclauden (Nr. 1395), nur werden die Stachelbeeren nicht durchstochen.

1402. Eingemachte Hagebutten.

Von den schönsten, veredelten, großen, doch nicht überreifen Hagebutten wird oben der Butzen entfernt oder solche auch an der Seite aufgeschnitten, und sodann die Kerne und alles Haarige sorgfältig herausgenommen, worauf man die Hagebutten wiegt und in ein irdenes Geschirr legt. Auf ein Pfund derselben wird ein Pfund Zucker dünn geklärt (Nr. 1502), nachdem er etwas erkaltet ist die Hagebutten dazu gethan, einigemal leicht darin aufgekocht, so, daß sie weich, doch nicht zu weich sind, hernach mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, und in eine irdene Schüssel gelegt. Ist der Zucker ein wenig erkaltet, so gießt man ihn wieder über die Hagebutten, bedeckt dieselben mit einem Tuche, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie nochmals abgegossen, der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, nach einigem Erkalten wieder über die Hagebutten gegossen, und diese nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und aufbewahrt. — Beim Abschneiden des Butzens muß man Acht geben, daß die Hagebutten ganz bleiben; auch wird ein kurzer Stiel daran gelassen.

Anmerkung. Bei allen bis jetzt beschriebenen eingemachten Früchten muß, wenn sie bei Seite gestellt sind, nach einigen Tagen nachgesehen werden. Ist der Saft obenüber dünn und wässerig geworden, so wird sechs bis acht Loth Zucker mit einem Gläschen Wasser verkocht, abgeschäumt, dann der Saft der Frucht daran gegossen, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde dicker eingekocht. Nachdem solches völlig erkaltet ist, gießt man es über die Frucht, bedeckt dieselbe wie das erste Mal, und bewahrt sie zugebunden auf.

1403. Eingemachte grüne Bohnen.

Große, grüne, sogenannte Schwertbohnen werden, wenn sie ausgewachsen, aber noch nicht holzig sind, abgebrochen, von den Fäden befreit, dann der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt, und so in stark gesalzenes Wasser acht Tage lang gelegt, wobei man die Bohnen mit einem Holzteller beschwert, damit sie immer vom Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht, die Bohnen sammt dem Salzwasser darein gegeben und weich gekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf sie mit dem Seiher herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt werden, welches man noch mehreremal abgießt und täglich einigemal mit frischem ersetzt. Nach einigen Tagen werden die Bohnen abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, sodann auf ein halb Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1502), und dieser, nachdem er erkaltet ist, über die in eine irdene Schüssel gebrachten Bohnen gegossen, welche man nun über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker davon ab, kocht ihn dicker ein, schäumt denselben ab, gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Bohnen, und stellt diese wie das erste Mal über Nacht an einen kühlen Ort. Am dritten Tage wird der Zucker gleichfalls davon abgegossen, nun zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, solcher, wenn er ganz erkaltet ist, über die Bohnen gegeben, und letztere nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1386) eingefüllt und beendet. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu dick eingekocht werden, damit die Bohnen die schöne grüne Farbe nicht verlieren.

Marmeladen.

1404. Aprikosenmarmelade.

Reife Aprikosen werden fein abgeschält und ausgesteint, dann ein Pfund davon mit einem kleinen Gläschen gutem alten Wein auf's Feuer gesetzt, und hier unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis sie zu einem Mus verkocht sind. Unterdeß wird dreiviertel Pfund Zucker mit einem Gläschen Wasser geklärt (Nr. 1502), jedoch ohne Eiweiß, und hierauf etwas dicker als zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, die Aprikosen nun durch's Sieb getrieben und das Durchgetriebene in den Zucker gegeben, worauf man das Ganze unter stetem, festen Umrühren noch einigemal aufkocht. Alsdann leert man es in eine irdene Schüssel, füllt es nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser, deckt nach der Größe der letztern rundgeschnittene, in Rum oder Kirschenwasser getauchte Blättchen von weißem Schreibpapier unmittelbar auf die Marmelade, überbindet die Gläser mit einem rund geschnittenen Stück Ochsenblase, und bewahrt nun die Marmelade an einem trockenen kühlen Orte auf. — Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne den Mandeln gleich gebrüht, und vor dem Einfüllen in die Gläser unter die Marmelade gemengt.

1405. Aprikosenmarmelade auf gewöhnliche Art.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, gewogen, mit einem Gläschen Wasser auf's Feuer gesetzt, hier unter beständigem Rühren zu einem Mus verkocht, dann durch's Sieb getrieben, und mit Zucker (drei Viertelpfund auf je ein Pfund Aprikosen gerechnet) wieder auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter fortwährendem Rühren so dick

einkocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe wieder langsam zusammen fließt. Alsdann wird sie in eine irdene Schüssel geleert, die aufgeklopften abgebrühten Kerne darunter gemengt, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und ganz wie vorige beendet.

1406. Pfirsichmarmelade.

Wird ganz nach den beiden vorhergehenden Nummern bereitet.

1407. Reineclaudenmarmelade.

Man steint ganz reife, schöne, grüne Reineclauden aus, bringt zwei Pfund davon in einem unverzinnten kupfernen Kastrol auf's Feuer, läßt sie hier unter beständigem Rühren verkochen, und treibt sie dann durch's Sieb. Unterdeß klärt man anderthalb Pfund Zucker mit einem Gläschen Wasser, jedoch ohne Eiweiß, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1503) ein, gibt nun die durchgetriebenen Reineclauden darein, und kocht dieß zusammen in dem unverzinnten Kastrol unter fortwährendem Rühren noch einigemal auf, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die Gläser einfüllt, und ganz nach Nr. 1404 beendet.

1408. Kirschenmarmelade.

Schöne, reife, schwarze Kirschen werden ausgesteint, gewogen, mit einem halben Gläschen altem Wein auf's Feuer gesetzt, weich gekocht, und dann durch's Sieb getrieben. Nun klärt man auf zwei ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen anderthalb Pfund Zucker (Nr. 1502), kocht ihn sodann zum Breitlauf (Nr. 1503) ein, gibt das Kirschenmark dazu, und kocht das Ganze unter fortwäh-

rendem Rühren eine Viertelstunde ein, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser füllt, und wie Nr. 1404 beendet.

1409. Aepfelmarmelade.

Hierzu werden vorzugsweise Reinetten genommen, diese abgeschält, gespalten, ausgegraben und in Schnitze geschnitten, welche man während dem Schälen gleich in kaltes Wasser wirft, unter das etwas Zitronensaft oder Essig gemengt wurde, damit sie weiß bleiben. Sie werden nun mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie bis zur Hälfte im Wasser liegen, zugedeckt weich gekocht, hierauf durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei verkocht. Auf zwei Pfund Aepfel wird alsdann fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1502), dieser zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, der Aepfelbrei dazu gegeben, das Ganze einigemal zusammen aufgekocht, hernach in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten in die Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1404 beendet.

1410. Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne, reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind, in sechs bis acht Theile, wirft diese während dem Verschneiden in kaltes Wasser, setzt sie hierauf in einer unverzinnten kupfernen Pfanne mit so viel kaltem Wasser, daß es darüber geht, zum Feuer, und kocht sie so lange, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie in ein Sieb geleert, worunter eine Schüssel gegeben ist, das abgelaufene Quittenwasser, woraus man Quittengelée bereiten kann, bei Seite gestellt, und die Quit-

ten hernach durch's Sieb getrieben, wobei die Schalen und Kerne zurückbleiben. Nun wird drei Viertelpfund Zucker gekocht (am besten mit dem abgelaufenen Quittenwasser), dann zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazu gegeben, und das Ganze unter beständigem Rühren und öfterem Abschäumen eine Viertelstunde eingekocht, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach gänzlichem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser einfüllt, und nach Nr. 1404 beendet.

1411. Himbeermarmelade.

Recht reife Himbeeren werden zerdrückt, ein Pfund davon in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren zur Hälfte eingekocht, und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so, daß die Kerne zurückbleiben. Alsdann klärt man drei Viertelpfund Zucker (Nr. 1502), kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1503) ein, gibt ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazu, und kocht das Ganze unter fortwährendem starken Rühren und beständigem Abnehmen des Schaumes dick ein, hernach leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, füllt sie nach einigem Abkühlen in die bestimmten Einmachgläser, und beendet sie ganz nach Nr. 1404.

1412. Hagebuttenmarmelade.

Sehr reife, hübsch rothe Hagebutten werden voneinander geschnitten, und von allem Kernigen und Haarigen befreit, dann in einen Topf gethan, und mit etwas frischem Wasser überspritzt drei bis vier Tage an einen kühlen Ort gestellt, wo man sie täglich einigemal durcheinander rührt, bis sie völlig weich geworden sind, und sodann durch ein Sieb treibt. Auf ein Pfund dieses Markes

wird nun ein Pfund Zucker ohne Eiweiß geklärt (Nr. 1502) und zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, das Mark darein gegeben, einigemal damit aufgekocht, hierauf die Marmelade in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1404 beendet.

Obstgeléen.

1413. Johannisbeergelée.

Schön rothe, gut gereifte, rein abgestielte, gewogene Johannisbeeren werden mit einem Gläschen frischem Wasser zugedeckt an einen heißen Ort gestellt, am besten in einen abgekühlten Backofen, und hier so lange gelassen, bis sie aufgesprungen sind und Saft gezogen haben, wo man sie dann zum Ablaufen auf ein feines Sieb schüttet oder leicht durch ein Tuch auspreßt. Nach einiger Zeit, wenn sich der Saft ein wenig gesetzt hat, wird dieser langsam abgegossen, dann mit einem Pfund desselben drei Viertelpfund fein gestoßener Zucker auf's Feuer gesetzt, und solches unter sorgfältigem Abschäumen so dick eingekocht, daß, wenn man davon auf einen Teller schüttet, sich die Gelée sulzt. Sie wird hierauf vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, noch warm in die dazu bestimmten Geléegläser eingefüllt, nach gänzlichem Erkalten ein nach der Oeffnung der Gläser rund geschnittenes, in Rum getauchtes Stückchen Papier unmittelbar darüber gedeckt, dann jedes Glas mit doppeltem Schreibpapier und Bindfaden fest überbunden, und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

1414. Weiße Johannisbeergelée.

Ganz reife, durchsichtig helle, weiße Johannisbeeren werden von den Stielen rein abgezupft, und dann zwei Pfund derselben mit anderthalb Pfund geklärtem Zucker (Nr. 1502) aufgekocht, bis sie aufgesprungen sind, worauf man sie auf ein feines Sieb schüttet und leicht auspreßt. Der Saft wird nun wieder auf's Feuer gesetzt, unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, und die Gelée ganz der vorhergehenden gleich beendet.

1415. Gemischte Johannisbeergelée.

Anderthalb Pfund reife, abgezupfte Johannis- und ein halb Pfund ausgelesene Himbeeren werden nach voriger Nummer mit anderthalb Pfund Zucker aufgekocht, und die Gelée dann nach Nr. 1413 beendet.

Anmerkung. Die Johannisbeergelée kann auch durch Zusammenmischung der weißen und rothen Johannisbeeren rosa gemacht werden. Oefters füllt man dieselbe auch in kleine Förmchen oder Gläschen ein, welche man beim Gebrauch in warmes Wasser taucht, auf schön ausgeschnittenes Papier umstürzt, und zum Dessert gibt.

1416. Aepfelgelée.

Eine gute Sorte Aepfel wird, ohne sie zu schälen und auszugraben, mit einem Tuch abgerieben, verschnitten und mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß die Aepfel davon bedeckt sind, worauf man solche langsam weich kocht, dann auf ein feines Haarsieb schüttet und leicht preßt. Der dadurch erhaltene Saft wird nun gewogen, eben so viel Zucker geklärt (Nr. 1502), und letzterer, nachdem er zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, mit dem Safte der Aepfel vermischt. Unter sorgfältigem Abschäumen kocht man sodann Beides zum Breitlauf ein, stellt die Gelée hierauf vom Feuer weg, füllt, sobald dieselbe

etwas verkühlt ist, sie noch warm in die bestimmten Gläser ein, und beendet sie ganz nach Nr. 1413.

1417. Quittengelée.

Auf ein Pfund Quittensaft (siehe Nr. 1410) rechnet man ein Pfund Zucker. Dieser wird in kleine Stückchen zerschlagen, und mit dem Quittensaft auf dem Feuer unter beständigem Abschäumen so lange gekocht, bis das Ganze anfängt dick zu werden und der letzte Tropfen wie ein Lappen vom Löffel fällt. Alsdann stellt man die Gelée vom Feuer weg, läßt sie etwas verkühlen, füllt sie noch warm in die bestimmten Gläser, und beendet sie gleichfalls nach Nr. 1413.

Obstsäfte.

1418. Himbeersaft.

Gute, reife, ausgelesene Himbeeren werden zerdrückt, in einem irdenen Topf über Nacht zugedeckt in den Keller gestellt, und den andern Tag durch ein Tuch fest ausgepreßt. Nun nehme man auf ein Pfund Saft ein Pfund Zucker, setze den Saft damit auf's Feuer, und koche ihn hier unter gehörigem Abschäumen klar und hell um den vierten Theil ein, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert. Dann nehme man denselben vom Feuer, fülle ihn nach gänzlichem Erkalten in Flaschen ein, pfropfe diese fest zu, umbinde die Pfropfen gut mit Bindfaden, und bewahre den Saft an einem kühlen Orte auf.

1419. Johannisbeersaft.

Gut gereifte Johannisbeeren werden, nachdem sie von

den Stielen abgezupft sind, durch ein Tuch fest ausgepreßt, dann nimmt man zu einer Maß Saft anderthalb Pfund Zucker, setzt Beides zusammen auf's Feuer, und bereitet und beendet den Saft ganz nach voriger Nummer.

1420. Kirschensaft.

Reife, schwarze Kirschen werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Kernen fein gestoßen, und in einem steinernen Topf über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag preßt man solche durch ein Tuch, nimmt zu einer Maß Saft ein Pfund Zucker, setzt Beides auf's Feuer, und bereitet und beendet den Saft nach Nr. 1418.

1421. Weichselsaft.

Bereitet und beendet man ganz wie den Kirschensaft, nur muß zu einer Maß Saft anderthalb Pfund Zucker genommen werden.

1422. Erbselsaft. Spitzbeersaft.

Man streift die Träubchen ab, nimmt sie in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren heiß werden, und stellt sie dann bei Seite. Nach einigem Erkalten preßt man dieselben durch ein Tuch, stellt den Saft einige Tage in den Keller, wo er sich hell scheiden wird, schüttet hernach den hellen Saft ab, und setzt nun mit je einer halben Maß desselben ein halb Pfund Zucker auf's Feuer, wo man den Saft unter beständigem Abschäumen eine Viertelstunde dicker einkocht, sodann erkalten läßt, und, in Flaschen eingefüllt, gut verpfropft an einem kühlen Orte aufbewahrt.

In Weingeist eingemachte Früchte.

Alle die in Nr. 1386—1402 beschriebenen eingemachten Früchte, die Stachelbeeren ausgenommen, können in französischen Branntwein oder Weingeist eingemacht werden. In diesem Falle wird, wenn zuletzt der Zucker zum Breitlauf eingekocht ist, ein Glas Branntwein oder Weingeist darein gegeben, damit aufgekocht, und über die Früchte gegossen. Das Einfüllen und Aufbewahren ist dann ganz wie dort.

Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

1423. Kirschen in Weingeist.

1424. Weichseln in Weingeist.

Schöne, große, reife, aber nicht zu weiche Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in Einmachgläser bis an den Hals gefüllt, während dem Einfüllen immer einige Gewürznelken und in kleinere Stückchen zerbrochener Zimmt beigefügt, und dann so viel Weingeist darüber gegossen, daß die Früchte damit bedeckt sind, worauf man sie fest zugebunden vier Wochen lang an einen lauwarmen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird der Weingeist davon abgegossen und auf einen Schoppen ein halb Pfund fein gestoßener Candiszucker gerechnet, welchen man nun darin zergehen läßt, dann den Weingeist durch eine naßgemachte Serviette oder einen Filtrir-

beutel gießt, bis derselbe ganz klar ist, und hierauf über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen oder Weichseln schüttet, welche mit einem guten, aus Korkholz nach der Oeffnung des Glases zugeschnittenen Stöpsel fest verschlossen, mit einer Blase und Bindfaden fest überbunden, und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden.

Anmerkung. Bei dieser Art von eingemachten Früchten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß solche immer von ihrer Flüssigkeit überspült, und die Gläser so angefüllt sind, daß der Kork fest aufsitzt. Nach zwei Monaten können sie gebraucht werden.

1425. Aprikosen in Weingeist.

1426. Pfirsiche in Weingeist.

1427. Reineclauden in Weingeist.

Werden ganz nach Nr. 1423 und 24 in Weingeist eingemacht, nur mit dem Unterschied, daß sie vorher mit einem Tuch abgewischt, und mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt werden, wo man sie so lange läßt, bis das Wasser kochend heiß geworden, und das Obst in die Höhe steigt, aber nicht zum Kochen gekommen ist. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gebracht, bis sie gänzlich erkaltet sind, dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, die aufgesprungene Haut davon abgezogen, die Früchte in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1423 und 24 beendet.

In Dunst eingekochte Früchte.

1428. Kirschen in Dunst.

Völlig gereifte, aber noch feste, ganz gesunde Kirschen werden in mit langen, sehr weiten Hälsen versehene

Flaschen eingefüllt, bis diese ganz voll sind, wo man solche auf einem zusammengelegten Tuche fest aufstößt, damit die Kirschen gehörig aufeinander sitzen. Die Flaschen verpfropft man nun so fest wie möglich mit guten Korkstöpseln, und überbindet diese nochmals mit Bindfaden, um das Heraustreiben zu verhüten, worauf jede einzelne Flasche in grobe Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Kessel gestellt, die Zwischenräume gut mit Heu ausgestopft und der Kessel mit frischem Wasser so weit gefüllt wird, daß die Flaschen bis an den Hals darin stehen. Hernach setzt man den Kessel zum Feuer, bedeckt ihn genau mit seinem Deckel, läßt das Wasser einigemal aufkochen, und stellt ihn hierauf vom Feuer ab, um das Wasser zugedeckt erkalten zu lassen. Sodann werden die Flaschen herausgenommen, von der Leinwand befreit, sauber abgetrocknet, am Pfropfen gut mit warmem Küblerpech verpicht, und darin die Früchte an einem kühlen, aber trockenen Orte aufbewahrt.

Anmerkung. Wenn diese Früchte gut eingemacht sind, kommen sie den frischen fast ganz gleich. Sie werden im Winter zu Compoten oder Kuchen verwendet, deren Zubereitung dann ganz die gleiche ist wie jene von frischen Früchten, nur brauchen sie nicht so viel Zeit zum Garwerden.

1429. Aprikosen in Dunst.

1430. Pfirsiche in Dunst.

Werden abgeschält, ausgesteint und ganz nach Nr. 1428 in Flaschen eingefüllt in Dunst gekocht, und auch nach dieser Nummer beendet.

1431. Zwetschgen in Dunst.

1432. Pflaumen in Dunst.

Auch diese Früchte bereitet und beendet man wie die Kirschen (Nr. 1428).

1433. Erdbeeren in Dunst.

1434. Heidelbeeren in Dunst.

Beide Obstarten müssen reif, aber nicht zu reif sein. Man kocht sie dann ebenfalls ganz wie die Kirschen (Nr. 1428) in Dunst, und beendet sie auch gleich diesen.

1435. Paradiesäpfel in Dunst.

Schöne, reife, rothe Paradiesäpfel werden abgewaschen, abgetrocknet und in Blätter geschnitten, dann auf's Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren verkocht, worauf man sie durch ein Sieb treibt, in eine irdene Schüssel gibt, und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird alles Flüssige abgeschüttet, die Marmelade in weithalsige Flaschen eingefüllt, fest mit einem Korkpfropfen verpfropft, mit einem nach der Größe der Flaschen rund geschnittenen Stück in lauem Wasser gut geweichter und wieder fest ausgedrückter Rindsblase fest zugebunden, und so wie die Kirschen (Nr. 1428) eine Viertelstunde in Dunst gekocht und auch gleich diesen beendet. — Wird beim Gebrauch nur einige Löffel voll davon genommen, so ist es gut, wenn fingerbreit zerlassenes Rindsnierenfett darüber gegossen wird, welches man dann bei jedesmaligem Gebrauch abnimmt, die Fettscheibe unten abputzt, dann wieder zerläßt, über die Marmelade gießt, und diese gut verpfropft.

1436. Trüffeln in Dunst.

Gesunde Trüffeln werden rein gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, in kleinere, mit einem nicht zu engen Hals versehene Flaschen eingefüllt, diese gut verpfropft und überbunden, alsdann die Trüffeln ganz nach den Kirschen Nr. 1428 in Dunst gekocht, und wie jene beendet.

1437. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu drei Pfund ausgesteinten oder auch unausgesteinten Kirschen wird ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert (Nr. 1502) und zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, die Kirschen nun in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt, zu dem unterdeß erkalteten Zucker so viel alter Rheinwein gegossen, als man glaubt nöthig zu haben, um damit die in die Gläser eingefüllte Frucht zu bedecken, und Wein und Zucker dann gut untereinandergemacht und die Kirschen damit begossen. Alsdann wird ein angezündetes Schwefelholz, bis der Schwefel daran abgebrannt ist, auf die Früchte in die Gläser gehalten, damit sich der Schwefeldampf gut hineinziehe, hernach ein rundgeschnittenes Stück Rindsblase schnell, auf daß der Schwefel nicht mehr verfliege, mit Bindfaden über die Gläser gebunden, diese in grobe Leinwand eingewickelt, und die Früchte wie vorhergehende in Dunst gekocht und aufbewahrt.

Anmerkung. In gleicher Weise können Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Erdbeeren u. s. w. eingemacht werden; es ist dieses die neueste und haltbarste Methode.

In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

1438. Himbeeressig.

Zwei Pfund reife Himbeeren werden zerdrückt, und in einen irdenen Topf gethan. Nun kocht man eine Maß Weinessig so ein, daß noch drei Schoppen bleiben, gießt diesen über die Himbeeren, und stellt solche über Nacht an einen kühlen Ort. Den folgenden Tag werden die

Himbeeren mit ihrem Essig durch ein Tuch gedrückt, der durchgelaufene Essig dann gewogen, und auf je ein Pfund desselben ein Pfund gestoßener Zucker dazugegeben. So setzt man den Essig auf's Feuer, schäumt ihn ab, und kocht denselben langsam eine halbe Stunde, worauf er vom Feuer weggestellt, nach gänzlichem Erkalten in Flaschen eingefüllt und an einem kühlen Ort aufbewahrt wird. Die Flaschen sind wohl zu verpfropfen, und die Pfropfen gut mit Bindfaden zu umbinden.

1439. Kirschen in Essig.

Nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, werden die Kirschen in steinerne Töpfe oder Gläser eingefüllt, so viel Essig darüber gegossen, daß sie halb handhoch damit bedeckt sind, und solche dann zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig davon ab, gibt auf je eine halbe Maß Essig ein halb Pfund Zucker dazu, setzt den Essig damit auf's Feuer, kocht denselben, schäumt ihn ab, und läßt ihn noch etwas einkochen, worauf er vom Feuer gestellt, nach einigem Abkühlen lauwarm über die Kirschen gegossen, und diese zugedeckt über Nacht stehen gelassen werden. Den andern Tag schüttet man wieder den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, gießt ihn lauwarm über die Kirschen, und läßt diese wie früher über Nacht stehen. Auch am dritten Tage wird der Essig abgegossen, dann mit in kleine Stückchen zerbrochenem feinen Zimmt aufgekocht, hierauf vom Feuer weggestellt, und später halbwarm über die Kirschen geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einer Rindsblase fest zubindet, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1440. Weichseln in Essig.

Werden ganz wie die vorhergehenden Kirschen behandelt.

1441. Zwetschgen in Essig.

Reife, aber noch feste Zwetschgen werden in einen steinernen Topf oder in Gläser eingefüllt, dazwischen verbrochener Zimmt gelegt, und die Früchte dann mit so viel Weinessig übergossen, daß sie halb handhoch damit bedeckt sind, worauf man solche über Nacht in den Keller stellt, und im Uebrigen ganz nach Nr. 1439 behandelt.

1442. Pflaumen in Essig.

Behandelt und beendet man ganz wie vorhergehende Zwetschgen.

1443. Nüsse in Essig.

Die Nüsse werden gegen Ende des Monats Juni, gewöhnlich an Johanni, abgenommen, wo sie zwar noch unreif, doch schon groß sind, und inwendig noch keine harte Schale haben, dann an verschiedenen Orten, ungefähr vier- bis fünfmal, mit einem spitzigen Hölzchen eingestochen, in sehr starkes Salzwasser gelegt, und darin acht bis neun Tage an einen kühlen Ort gestellt, während welcher Zeit das Salzwasser dreimal abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den neunten Tag nimmt man die Nüsse zum Abtrocknen heraus, legt solche in einen steinernen Topf, überstreut je hundert Stück mit drei Loth grünen Senfkörnern, einem halb Loth Ingwer, eben so viel Muskatblüte, gleichviel ganzem Pfeffer, zwei Quint Nelken, einigen Schalotten und einer halben Stange verschnittenem Meerrettig, und gießt alsdann so viel kochenden Weinessig über die Nüsse, daß diese damit bedeckt sind, worauf sie zugedeckt an einen kühlen Ort ruhig hingestellt werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ganz heiß wieder über die Nüsse, und läßt letztere nun drei Stunden in der Nähe des

Feuers stehen, so, daß sie heiß werden, aber nicht kochen. Sind sie später völlig erkaltet, so werden sie in Gläser oder steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach ungefähr zwei Monaten kann man sie verwenden, und servirt sie gewöhnlich zu Rindfleisch oder Braten.

1444. Zuckergurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Theile verschnitten, von den Kernen befreit, mit halb Essig halb Wasser auf's Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht, dann mit einem Durchschlag herausgehoben, in kaltes Wasser gelegt, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch herausgenommen, wo man sie abtrocknen läßt. Nun legt man sie in einen steinernen Topf, macht auf je drei Pfund Gurken eine Maß Essig und ein Pfund Zucker siedend, schäumt dieß ab, gibt einige Nelken und etliche Stücke klein zerbrochenen Zimmt darein, und kocht das Ganze eine Viertelstunde, worauf es in den Topf über die Gurken gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, etwas eingekocht, nach gänzlichem Erkalten wieder über die Gurken gegeben, und solche zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tage gießt man den Essig abermals ab, kocht ihn besser ein, schüttet ihn nach Erkalten dann wieder über die Gurken, legt auf dieselben einen nach der Größe der Oeffnung rund abgeklopften, rein gewaschenen Schieferstein, und bewahrt sie mit einer Rindsblase oder mit Papier überbunden an einem kühlen Orte auf.

1445. Essiggurken.

Man schneidet Stiele und Spitzen von den kleinsten,

ganz jungen Gurken ab, wäscht letztere rein aus kaltem Wasser, und bringt dieselben alsdann in eine Schüssel, wo man einige Handvoll Salz darüber streut, sie mehrmals untereinander schwingt, und nun über Nacht stehen läßt. Den folgenden Tag wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch gelegt, unter fortwährendem Reiben mit demselben abgetrocknet, und sodann lagenweise mit einigen Lorbeerblättern, etwas Fenchelkraut, einigen Stückchen ganz sauber geputztem, verschnittenen Meerrettig und einem Eßlöffel ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt. Jetzt macht man so viel Weinessig kochend, als man braucht die Gurken zu bedecken, schäumt solchen ab, und nachdem er eine Viertelstunde gekocht hat, gießt man ihn über die Gurken. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, wieder auf's Feuer gesetzt, etwas eingekocht, und halbwarm über die Gurken geschüttet, welche zugedeckt stehen bleiben. Auch am vierten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn noch besser ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten über die Gurken, so, daß solche damit bedeckt sind. Nach Erkalten werden sie wie vorige mit einer Schiefertafel bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt.

1446. Essiggurken auf andere Art.

Die Gurken werden ganz wie vorige geputzt und eingesalzen, den folgenden Tag das Salzwasser abgegossen, und die Gurken abgetrocknet. Nun macht man so viel Weinessig siedend, als nöthig ist, daß die Gurken damit bedeckt werden können, gibt letztere darein, läßt sie einmal überkochen, nimmt solche dann heraus, legt sie in eine Schüssel, gießt den siedenden Essig darüber, und läßt sie über Nacht stehen, worauf man andern Tages den Essig davon abschüttet und nochmals auf's Feuer nimmt,

eine Viertelstunde kocht, und hernach halb erkaltet wieder über die Gurken gießt. Sind diese gänzlich erkaltet, so werden sie lagenweise mit einem Sträußchen Fenchelkraut, etwas Estragon, einigen Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, etwas Gewürznelken und einem fingerlangen, zerschnittenen Stückchen Meerrettig in einen steinernen Hafen eingelegt, der Essig darüber gegossen, ein Stück Schiefertafel darauf gelegt, mit einer Rindsblase fest überbunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1447. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinsten, ganz zarten Bohnen werden oben und unten etwas abgeschnitten, und in vieles kochendes Salzwasser gebracht, wo man sie jedoch, sobald sie einmal überwallen, wieder herausnimmt, und nach Ablaufen dann auf ein Tuch zum Abtrocknen auseinanderlegt. Nun setzt man so viel Weinessig zum Feuer, als man denkt, daß erforderlich ist um die Bohnen damit zu bedecken, läßt ihn einmal aufkochen, schäumt ihn ab, und stellt denselben zum Erkalten. Unterdeß werden die Bohnen lagenweise mit abgestreiftem Estragon, einigen Gewürznelken, einigen Blättchen Muskatblüte und etwas ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt, der erkaltete Essig darüber gegossen, ein Stückchen Schiefertafel darauf gelegt, und solche gut zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Um sie schön grün zu erhalten, wird mit dem Essig eine Messerspitze Alaun gekocht; noch besser ist es, wenn man die Bohnen in einem kupfernen unverzinnten Kastrol überwallen läßt.

1448. Zwiebelchen in Essig.

Man schäle die schönsten, kleinsten, muskatnußgroßen Zwiebeln rein ab, lege sie in frisches Wasser, werfe

solche dann aus diesem in kochendes Salzwasser, und lasse sie am Feuer eine Viertelstunde nur ziehen, wo sie nun ein helles Aussehen erhalten haben. Nun nehme man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Tuch, und lasse sie hier gut zugedeckt abtrocknen. Nach gänzlichem Erkalten setze man solche lagenweise mit in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettig und einigen weißen Pfefferkörnern in einen steinernen Topf, übergieße sie mit starkem, eine Viertelstunde abgekochten Weinessig, und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag schütte man den Essig ab, koche denselben auf, und gieße ihn heiß wieder über die Zwiebeln, welche man, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit einem Stück Schiefertafel bedeckt, gut zubindet, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Beim Schälen muß hauptsächlich beachtet werden, daß oben an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil die Zwiebeln sonst gerne verfahren; auch dürfen *nicht zu* viel auf einmal in's kochende Wasser kommen. Sollte die äußere Haut sich zusammengezogen haben, so müssen die Zwiebelchen nach dem Kochen noch einmal geschält werden.

1449. Wälsches oder türkisches Korn in Essig.

Hierzu wird das Wälschkorn so unreif genommen, daß es kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat. Nachdem es von der umgebenden Haut und den Fasern gereinigt, wird es in einen steinernen Topf gethan, mit einigen Handvoll Salz überstreut, mit frischem Wasser überschüttet, und so drei bis vier Tage stehen gelassen, während welcher Zeit man das Salzwasser täglich davon abgießt und mit frischem ersetzt. Den vierten Tag wird das Wälschkorn in kochendem, etwas starken Salzwasser mehrmals überkocht, so daß es ungefähr gut halbweich ist und man mit einer dicken Nadel leicht durch-

stechen kann, dann sogleich herausgenommen, abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, und hierauf nebst etwas ganzem Pfeffer und Muskatblüte in Gläser oder in einen steinernen Topf eingefüllt. Unterdeß kocht man so viel Weinessig auf, als man glaubt nöthig zu haben, um das Wälschkorn zu bedecken, gießt diesen nach völligem Erkalten darüber, und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, und lauwarm dann wieder über das Wälschkorn geschüttet, welches man nun mit einer Schiefertafel bedeckt, mit einer Rindsblase gut zubindet, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Anmerkung. Nach Belieben können Bohnen, Zwiebeln und Wälschkorn (Nr. 1447—1449), nachdem sie gehörig eingemacht sind, auch untereinander gemengt und so aufbewahrt werden. Man gibt sie so gemischt oder auch jede Nummer einzeln zum Rindfleisch.

1450. Rothe Rüben in Essig.

Ehe die Rüben gekocht sind, darf man die Wurzel nicht abschneiden, eben so wenig die Blätter genau an den Rüben, da sich letztere sonst während dem Kochen verbluten würden. Nachdem sie weich gekocht sind, werden sie geschält und in feine Blätter geschnitten, dann nebst etwas Pfeffer und Koriander oder Kümmel in einen irdenen oder steinernen Topf eingelegt, hierauf mit gutem Weinessig übergossen, gut zugebunden, und an einem trockenen Orte aufbewahrt. — Nach Belieben kann man auch etwas Oel darüber gießen, auf jeden Fall aber sie nur acht bis vierzehn Tage aufbewahren.

1451. Rothkraut in Essig.

Die festen Köpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, dann fein eingeschnitten, Salz und Pfeffer

darunter gemengt, hierauf fest in ein Glas oder einen steinernen Topf eingedrückt, und mit so viel gutem Weinessig übergossen, daß das Kraut damit bedeckt ist, worauf man es gut zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt, und gewöhnlich zu kaltem oder warmem Rindfleisch gibt.

1452. Senfgurken.

Zwanzig Stück halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, und, nachdem die Kerne herausgenommen sind, in eine irdene Schüssel gelegt, wo man sie mit einigen Handvoll Salz überstreut, untereinander mengt, und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tage wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hierauf in einen Topf eingefüllt, wo ein Viertelpfund ganz locker in ein kleines Tüchlein eingebundene Senfkörner, sowie einige Lorbeerblätter, ein kleines Stengelchen verschnittener Meerrettig und ein Eßlöffel ganzer Pfeffer dazu kommen. Nun setzt man so viel Weinessig auf's Feuer, daß die Gurken damit überdeckt werden können, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn ab, gießt ihn dann siedend über die Gurken, und läßt solche über Nacht stehen. Den folgenden Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, und nun lauwarm wieder über die Gurken geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten gut zugebunden aufbewahrt.

1453. Eingeschnittene Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgeschält und eingehobelt, dann leicht gesalzen, und einige Stunden stehen gelassen. Unterdeß wird so viel Essig gekocht, als man zum Bedecken der Gurken nöthig glaubt, derselbe jedoch nach einigem Kochen zum Erkalten bei

Seite gestellt. Während dieser Zeit drückt man die Gurken aus, füllt sie in Gläser oder Töpfe, und streut dazwischen ganzen Pfeffer und einige Nelken ein, worauf man den erkalteten Essig und dann fingerdick Oel darüber gießt, sie zubindet und aufbewahrt. — Sollte bis zum Gebrauch der Essig zu schwach geworden sein, so wird er abgegossen, und die Gurken mit frischem Essig und Oel angemacht.

In Salz eingemachte Gemüse.

1454. Salzgurken.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen, doch schon ziemlich großen Gurken werden in frischem Wasser gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in ein Faß oder einen steinernen Topf, dessen Boden mit Traubenblättern dicht belegt ist, eingelegt, wobei zwischen jede Lage Gurken einige Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, Fenchelkraut und Estragon kommen. Nun wird so viel Wasser zum Feuer gesetzt als nöthig ist die Gurken zu bedecken, auf zwei Maß Wasser eine Handvoll Salz dazu gegeben, dieß einigemal aufgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und hernach über die Gurken gegossen. Man läßt sie jetzt noch einige Tage stehen, bis die Gährung vorüber ist, und rüttelt sie während dieser Zeit öfters um. Sind sie in einem Faß, so werden sie alsdann gut zugespundet; in einem Topf legt man ein Stück Schiefertafel unmittelbar darauf, bindet sie gut zu, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. — Man hat hierzu gewöhnlich eigene Fäßchen, welche oben mit einem kleinen Thürchen oder größern runden Loch versehen sind, damit man leicht mit der Hand hinein kann.

1455. Sauerkraut einzumachen.

Feste Krautsköpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, und dann fein eingehobelt. Auf einen großen Korb Kraut wird eine Handvoll Salz gerechnet, und dieses nebst etwas Kümmel und Wachholderbeeren untereinander gemengt. Die Stande oder Kufe, worein das Kraut kommt, muß zuvor rein ausgebrüht und ausgetrocknet und der Boden derselben dicht mit schönen, gelben Krautblättern belegt werden, worauf man nun das Kraut einfüllt, so, daß nach jedem Korb wie oben angezeigt gesalzenem Kraut dasselbe immer fest eingestoßen wird, bevor neues darauf kommt. Ist alles Kraut auf diese Art eingelegt und fest eingestoßen, so wird es mit schönen, rein gewaschenen Krautblättern und diese mit einem Tuch bedeckt, alsdann ein Deckel, der genau die Größe der Stande hat, darüber gelegt, und dieser mit schweren Steinen beschwert. Sollte sich bis zum nächsten Tag oben kein Wasser gesammelt haben, so muß ein Salzwasser gemacht und darüber gegossen werden, oder man beschwert noch stärker; wenn dagegen oben Wasser genug ist, wird ein Theil der Steine fortgenommen, um zu verhüten, daß durch das Gähren zu viel Brühe verloren geht: denn zu starkes Beschweren drückt die besten Säfte heraus. Nach vier bis sechs Wochen ist es genießbar, wo man dann die Blätter davon wegnimmt, dasselbe alle acht Tage mit frischem Wasser reinigt, und dabei Tuch und Deckel rein abwäscht.

1456. Weiße Rüben einzumachen.

Wenn die Rüben gewaschen, geschält und sehr fein eingehobelt sind, werden sie ganz wie vorhergehendes Sauerkraut eingemacht, nur dürfen keine Wachholderbeeren dazu kommen.

1457. Bohnen einzumachen.

Nachdem von ausgewachsenen, aber noch zarten Bohnen die Fäden abgezogen, werden erstere der Länge nach fein geschnitten, und unter je einen großen Korb derselben eine Handvoll Salz gemengt, dann alle in eine reine, trockene Stande gebracht und eingestoßen, obenüber mit Weinlaub bedeckt, hernach mit einem Tuch überlegt, und wie das Sauerkraut (Nr. 1455) beschwert und beendet.

1458. Bohnen einzumachen auf andere Art.

Die wie vorige hergerichteten Bohnen werden in einen Kessel, worin so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser ist, daß die Bohnen darin schwimmen, geworfen, und zweimal damit aufgekocht, dann augenblicklich herausgenommen, in einen über einem Geschirr stehenden Korb geleert, und sogleich bedeckt, damit keine Luft an sie komme und sie ihre schöne grüne Farbe nicht verlieren. Sind sie nach sechs bis acht Stunden abgetrocknet, so wird eine Einmachstande am Boden mit Traubenblättern belegt, nun die Bohnen darauf eingelegt, während dem Einlegen mit etwas wenigem Salz bestreut (zu viel Salz macht sie hart), und alsdann von der erkalteten Bohnenbrühe ein wenig darüber geschüttet, damit sie beim Beschweren sogleich Brühe haben. Hernach bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, deckt einen passenden Deckel darüber, und beschwert sie nun wie das Sauerkraut (Nr. 1455), doch nicht zu stark, weil sich sonst alle Brühe oben sammeln und die Bohnen trocken liegen würden.

1459. Bohnen zu trocknen.

Man zieht ausgewachsenen, zarten Bohnen die Fäden ab, verwällt die Bohnen einmal in kochendem Wasser, nimmt sie dann heraus, und legt sie, sobald sie gut

abgelaufen sind, auf ein Brett zum Abtrocknen auseinander. Nach gänzlichem Erkalten werden sie mittelst einer Nadel an starken doppelten Faden angefaßt, nicht zu dicht nebeneinander gereiht, und so an starker Luft im Schatten getrocknet. Bei späterem Abnehmen vom Faden ist sehr zu beobachten, daß sie durchaus trocken sind, indem sie sonst beim Aufbewahren schlecht würden. Sie können auch, statt an Fäden angefaßt, auf Dörrbretter gelegt und in abgekühltem Ofen getrocknet werden.

Warme und kalte Getränke.

1460. Kaffee.

Auf eine Tasse guten, starken Kaffee rechnet man ein Loth schön gebrannte, gemahlene Bohnen *von feiner* Sorte, gibt dieß in die Maschine, drückt es etwas fest ein, und gießt das siedende Wasser darüber, wo er dann schön rein ablaufen wird; soll aber der Kaffee gekocht werden, so gibt man die angegebene Quantität gemahlene Bohnen in einen Topf oder eine Kanne, rührt es mit etwas verklopftem Ei (zu zwölf Tassen ein Ei gerechnet) und einem Gläschen frischem Wasser an, gießt sodann das eingemessene Quantum siedendes Wasser darauf, läßt den Kaffee zugedeckt einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer weg, und gießt ihn nach Verlauf einer halben Viertelstunde durch einen Kaffeesack, um ihn nun mit gutem Rahm aufzutragen.

1461. Chocolade.

Zu einer großen Tasse werden zwei Loth Chocolade, ein Eigelb und anderthalb Tassen Milch gerechnet. Die

Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit der Milch auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, alsdann die Milch abgeschüttet, die zurückgebliebene erweichte Chocolade mit einem Eßlöffel kalter Milch und dem Eigelb verrührt, nun die abgegossene Milch wieder daran gegossen und das Ganze nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man die Chocolade unter beständigem Rühren kochend heiß werden läßt, hierauf in einen Topf gießt, mit dem Chocoladesprudel recht schaumig absprudelt, dann in eine Kanne schüttet, und gewöhnlich mit gebähtem Brod servirt. — Sollte sie nicht süß genug sein, so nimmt man einen Eßlöffel Zucker dazu.

1462. Chocolade auf andere Art.

Man rechnet zu einer großen Tasse zwei Loth Chocolade und anderthalb Tassen Rahm. Die Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit dem Rahm auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann der Rahm abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, der abgeschüttete Rahm wieder daran gegeben, und das Ganze neuerdings auf's Feuer gesetzt, wo man es so lange kochen läßt, bis man glaubt, die halbe Tasse Rahm sei eingekocht. Alsdann wird die Chocolade in einen Topf gegossen und eine halbe Viertelstunde stehen gelassen, hernach mit dem Chocoladesprudel abgesprudelt, der aufsteigende Schaum in die Tassen abgenommen, und die Chocolade wieder gesprudelt, bis die Tassen mit dem Schaum gefüllt sind. Die zurückgebliebene Chocolade, welche nicht mehr gesprudelt werden kann, wird in die Tassen gegossen, die Chocolade hier mit Zucker überstreut, und augenblicklich mit glühendem Eisen gebrannt.

1463. Wasserchocolade.

Wird bereitet wie vorhergehende, nur nimmt man statt

Rahm eben so viel Wasser. Soll die Chocolade stark schäumen, so muß etwas Zucker dazu kommen; sie wird jedoch gewöhnlich nicht abgesprudelt.

1464. Reischocolade.

Sechs Loth Zucker, drei Loth gemahlener Reis, ein Loth Chocolade, ein halbes Quint Nelken und ein Quint Zimmt wird zusammen fein gestoßen und gesiebt. Zu zwei Tassen Milch nimmt man dann einen Kaffeelöffel von diesem Pulver, rührt solches mit der Milch an, kocht es eine Viertelstunde damit, und rührt diese Chocolade an zwei Eigelb, welche mit etwas kalter Milch abgerührt wurden.

1465. Thee.

Zu vier Tassen Wasser nehme man ein Loth guten Perlenthee, lege diesen in eine Kanne, gieße einen Schöpflöffel kochendes Wasser daran, decke die Kanne *fest zu*, schütte nach einigen Minuten das übrige kochende Wasser daran, decke wieder gut zu, und servire den Thee mit kaltem gesprudelten und warmem Rahm. Sehr angenehm wird der Geschmack, wenn in die Kanne ein Stengelchen Vanille kommt.

1466. Reformirter Thee.

Einen Eßlöffel Perlenthee und ein Stückchen Zimmt setzt man mit zwei Schoppen Milch auf's Feuer, und läßt solches einmal aufkochen. Unterdeß werden vier Eigelb mit einigen Löffeln kalter Milch gut verklopft, die siedende Milch durch's Sieb daran gerührt, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, gut zusammen verklopft, und wieder auf's Feuer genommen, wo man es nur so lange läßt, bis es kochend heiß ist, dann den Thee augenblicklich in die bestimmte Kanne anrichtet, und bis zum Schäumen absprudelt.

1467. Warmes Bier.

Zwei Eigelb werden in einer messingenen Pfanne mit einem halben Schoppen Rahm gut verrührt, dann zwei Schoppen Bier (besser weißes als braunes) daran gegossen, acht Loth Zucker, ein kleines Stengelchen Zimmt und ein wenig Zitronenschale darein gethan, und das Ganze auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt, hernach in erwärmte Gläser füllt und sogleich servirt.

1468. Warmes Bier auf gewöhnliche Art.

Zwei Schoppen Bier und eben so viel Milch wird zusammen auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimmt und eine Zitronenschale darein gegeben, und dieß einmal aufgekocht. Unterdeß werden vier Eigelb mit etwas kalter Milch gut verrührt, das gekochte Bier durch's Sieb daran gegossen, solches gehörig mit Zucker versüßt, noch gut zusammen verklopft, und dann wie voriges servirt.

1469. Gewöhnlicher Punsch.

Ein halb Loth Perlenthee wird mit zwei Schoppen kochendem Wasser angegossen und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, unterdeß sechs Schoppen Wasser mit zwei Pfund Zucker und der Schale einer halben Zitrone aufgekocht, und währenddem der Saft von vier Zitronen ausgepreßt. Nun breitet man über eine Punschschüssel eine reine Serviette, und gießt zuerst den Thee, dann den Zitronensaft und zuletzt das Zuckerwasser darein, worauf die Serviette weggenommen, zwei Schoppen guter Rum oder Arak zugegossen, und der Punsch sogleich in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und servirt wird. — Feiner schmeckt derselbe, wenn man eine Orange leicht

am Zucker abreibt, und den Saft derselben zu dem Zitronensaft drückt.

Anmerkung. Je nachdem man den Punsch stärker oder schwächer wünscht, kann mit dem Rum und Zitronensaft vor- und nachgegeben werden.

1470. Vanillepunsch.

Bereitet man wie vorigen, nur wird zu dem Thee ein fingerlanges Stückchen Vanille verbröckelt.

1471. Weinpunsch.

Zwei Pfund in kleine Stückchen geklopfter Zucker wird nebst der Schale einer halben Zitrone in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen Rum begossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis der Zucker ganz vergangen ist. Unterdeß wird eine Maß weißer alter Rheinwein nebst einer Maß Wasser kochend gemacht und an den Zucker gegeben, zuletzt noch der Saft von vier Zitronen durch ein dünnes, nasses Tuch darein gegossen, der Punsch nun sogleich heiß in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. — Angenehmer schmeckt solcher, wenn das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem fingerlangen Stengelchen Vanille aufgekocht wird.

1472. Punsch auf ungarische Art.

Eine Maß reifer, türkischer Weizen (Wälschkorn) wird, mit drei Maß kochendem Wasser überschüttet, auf's Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht, unterdeß zwei Pfund in kleine Stücke geklopfter Zucker, wovon ein Stück an einer Zitrone abgerieben wurde, in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen gutem Rum begossen und zugedeckt stehen gelassen, bis er sich aufgelöst hat, dann ein Tuch

über die Porzellanschüssel ausgebreitet, das Wasser von dem Wälschkorn (welches zwei Maß sein muß) durchgeschüttet sowie auch der Saft von sechs Zitronen, und hierauf der Punsch in Gläser eingefüllt und heiß servirt.

1473. Brennender Punsch.

In eine große Punschschüssel wird der Saft von vier Zitronen durch eine Serviette ausgepreßt, und über dieses ein Schoppen guter Rum und eine Maß heißer Thee (Nr. 1465) gegossen. Nun nimmt man die Serviette fort, legt über die Schüssel ein Röstchen oder zwei Stäbchen von grobem Draht und auf solches ein anderthalb Pfund schweres Stück Zucker, begießt diesen mit einem Schoppen Rum, und hält darunter ein Stück brennendes Papier, wo er dann sogleich zu brennen anfängt, dadurch schmilzt und abtropft. Das Abtropfende fängt man immer mit einem silbernen Löffel auf, und gießt es wieder über den Zucker. — Soll dieser Punsch stark getrunken werden, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll er schwächer sein, so läßt man ihn vor dem Serviren ausbrennen.

1474. Eierpunsch.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb, zwanzig Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und zwei Schoppen alter weißer Rheinwein wird zusammen in einem tiefen Geschirr auf's Feuer genommen, und mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis es sich verdickt hat und zu einem feinen Schaum geworden ist. Nun gießt man einen schwachen halben Schoppen Rum dazu, nimmt den Punsch vom Feuer, schlägt noch einige Minuten fort, füllt ihn dann sogleich in Gläser, und servirt ihn.

1475. Grog.

Drei Viertelpfund fein gestoßener Candiszucker wird mit acht Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt, dieß einigemal aufgekocht, dann in eine Schüssel gegossen, ein Schoppen Rum dazu geschüttet, und hierauf der Grog sofort in Gläser eingefüllt und servirt.

1476. Eiergrog.

In einem Schoppenglas werden zwei Eigelb nebst zwei Eßlöffel feinem Zucker mit einem silbernen Löffel eine Viertelstunde dick und schaumig gerührt, dann mit kochendem Wasser nicht ganz voll gegossen, aufgerührt, zuletzt mit zwei Eßlöffel Rum aufgefüllt, und der Grog sogleich in demselben Glas zu Tisch gegeben.

1477. Glühwein.

Zwei Maß alter Burgunder, dreiviertel bis ein Pfund Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, eine Zitronenschale, sechs Gewürznelken und ein halber Schoppen Wasser wird auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dieß dann in Gläser eingefüllt und warm servirt.

1478. Glühwein auf gewöhnliche Art.

Hierzu kann jeder gewöhnliche gute, rothe Wein verwendet werden, jedoch muß solcher immer alt sein. Die Bereitungsart ist ganz wie bei vorigem.

1479. Bischof.

Drei bittere Orangen werden auf einem Röstchen über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten, hierauf in eine Kanne, welche das Feuer vertragen kann, gelegt, und diese auf Kohlen gestellt. Nun gibt man zwei Maß alten Burgunder oder sonst einen

guten rothen Wein nebst einem Pfund Zucker, etwas wenigem Zimmt und einigen Nelken darein, und läßt dieß zugedeckt kochend heiß werden, worauf man die Pomeranzen herausnimmt, mit einem silbernen Löffel ausdrückt, das Ausgedrückte wieder in den Wein thut, das Ganze durch ein Tuch schüttet, und sogleich heiß in Gläser einfüllt und servirt.

1480. Chaudeau. Geschlagener Weinschaum.

Ist bereits Nr. 252 beschrieben.

1481. Warme Limonade.

Zwölf Loth Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone wird mit einer Maß Wasser auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dann der Saft von zwei Zitronen daran gedrückt, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und warm servirt.

1482. Kalte Limonade.

Eine Zitrone wird an zwölf Loth Zucker abgerieben und dieser in eine Porzellanschüssel gethan, dann eine Maß Wasser daran gegossen und der Saft von zwei bis drei Zitronen daran gedrückt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so wird das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und servirt.

1483. Pomeranzenwein. Kardinal.

Anderthalb Maß guter alter Wein und eine Flasche Bordeaux wird zusammen in eine Punschschüssel gegossen, sodann anderthalb Pfund in kleine Stücke verklopfter Zucker darein gethan nebst vier nußgroßen, unreifen Orangen, welche in kleine Blättchen geschnitten werden. Dieß läßt man zugedeckt zwei Stunden stehen, worauf es umgerührt, in Gläser eingefüllt und gewöhnlich zum Dessert servirt wird.

1484. Zitronenwein.

Von einer Flasche gutem alten Wein wird ein Schoppen in eine Schüssel gegossen, dazu sechs Eßlöffel Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben, das Ganze gut bedeckt und zwei bis drei Stunden stehen gelassen, wo man es nun durch ein leinenes Tuch zu den übrigen zwei Schoppen Wein gießt und servirt.

1485. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund süße Mandeln werden abgezogen und während dem Abziehen in kaltes Wasser geworfen, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser, mit etwas Wasser bespritzt, fein breiartig gestoßen, hierauf drei Schoppen Wasser und ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker daran gerührt, und das Ganze durch eine Serviette gepreßt. Die zurückgebliebenen Mandeln werden nun noch einmal im Mörser fein gestoßen, die Mandelmilch daran gerührt, zum zweiten Mal durch die Serviette gewunden, und alsdann in Gläsern servirt.

1486. Orangen- und Zitronenmilch.

Eine Orange oder Zitrone wird an sechs Loth Zucker abgerieben, letzterer in eine Schüssel gethan, und ein Schoppen Rahm und eben so viel Milch daran gegossen. Nachdem der Zucker sich ganz aufgelöst hat, wird die Orangen- oder Zitronenmilch in Gläser eingefüllt und servirt.

1487. Zimmtmilch.

Wird ganz nach Nr. 1485 bereitet, nur rührt man vor dem Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Zimmtessenz darein.

1488. Himbeerwasser.

Unter eine halbe Maß frisches Brunnenwasser wird

ein halber Schoppen Himbeersaft (Nr. 1418) oder Himbeeressig (Nr. 1438) gerührt, und im Fall es nicht angenehm süß ist, noch fein gestoßener Zucker dazu genommen.

1489. Erdbeerwasser.

Ein Viertelpfund Himbeeren und eben so viel Erdbeeren werden in einer Schüssel untereinander gemengt, drei Schoppen Wasser daran gegossen, und dieß einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann preßt man es durch eine Serviette, und rührt ein Viertelpfund feinen Zucker darein.

Anmerkung. Wenn es die Zeit erlaubt, wird dieses sowie das Himbeerwasser vor dem Gebrauch noch einige Zeit an einen kühlen Ort gestellt.

1490. Kirschenwasser.

Ein Pfund schöne, schwarze Kirschen werden ausgesteint, die Steine im Mörser fein gestoßen, dann nebst den Kirschen in eine Schüssel gebracht, drei Schoppen Wasser daran gegossen und der Saft einer halben Zitrone daran gedrückt, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird solches durch eine Serviette gewunden, ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker darein gerührt, und bis dieser sich ganz aufgelöst hat, das Kirschenwasser an einen kühlen Ort gestellt.

1491. Syrupwasser.

Ein halb Pfund geklärter Zucker (Nr. 1502) wird kochend in eine Schüssel über jeden beliebigen Geschmack gegossen (z. B. über eine in Scheiben geschnittene Orange, ein halb Loth Orangenblüte, ein Loth vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter), und dieß dann zwei Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird eine

halbe Maß frisches Wasser daran gegossen, der Saft einer halben Zitrone darein gedrückt, und das Ganze nun durch eine Serviette gepreßt. — Es sollte wo möglich vor dem Gebrauch noch einige Stunden an einem kühlen Ort stehen.

Anmerkung. Die Nr. 1485 — 1491 beschriebenen kalten Getränke werden gewöhnlich im Sommer bei großer Hitze, bei Bällen oder Abendgesellschaften als Erfrischungen gegeben.

1492. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse, vor Johannistag zu Anfang Sommers genommen, in kleine Stückchen, thut guten Hefbranntwein daran (auf ein Pfund Nüsse eine Maß), und läßt dieß zugebunden vierzehn Tage an einem nicht zu warmen Orte stehen, alle Tage es ein wenig rüttelnd. Nach dieser Zeit wird es durch ein Tuch oder Sieb gegossen, dann zu je einer Maß Branntwein ein Pfund Candiszucker, ein halb Loth verschnittener Zitronat, zwei Loth Pomeranzenschalen, ein halb Loth Zimmt und ein viertel Loth Nelken genommen (letzteres Beides in ein leinenes Tüchlein gebunden), und nachdem Alles in eine Flasche gegeben ist, stellt man diese vierzehn Tage an die Sonne, während welcher Zeit sie jeden Tag geschüttelt werden muß. — Will man es gewöhnlicher machen, so nimmt man die Hälfte weniger Candiszucker, und gibt, wenn es fertig ist, noch eine halbe Maß Wasser darunter.

1493. Zimmtliqueur.

Ein halb Pfund Zucker wird mit einer Maß Wasser in eine messingene Pfanne gethan und eine Stunde stehen gelassen, dann auf's Feuer genommen, verkocht, und zum Erkalten in eine Schüssel gegossen. Nun gibt man ein halbes Quint Zimmtöl in eine große Flasche und auf dieses ein wenig Spiritus (Weingeist), wobei man die

Flasche immer schüttelt, damit sich das Oel mit dem Spiritus vermenge und auflöse, und gießt dann unter fortwährendem Schwingen der Flasche allmählich noch so viel Spiritus nach, daß im Ganzen eine Maß daran ist. Hat sich das Oel mit dem Spiritus gänzlich vermengt, oder so zu sagen sich aufgelöst, so wird das Zuckerwasser dazugegeben, Alles gut zusammen vermengt, alsdann in Flaschen gefüllt und gut verpfropft.

Anmerkung. Auf diese Art lassen sich mehrere Liqueure bereiten; das dazu verwendete Oel bestimmt dann den Namen.

1494. Kümmelliqueur.

Ein Pfund Zucker wird mit anderthalb Schoppen Wasser an einem warmen Orte aufgelöst, und ein Quint Kümmelöl wie in voriger Nummer in Spiritus oder in dessen Ermangelung in starkem, fuselfreien Branntwein aufgelöst, nach und nach vier Maß Spiritus und hierauf das Zuckerwasser darunter gemischt. Im Uebrigen ist die Behandlung wie bei vorigem. — Ist der Spiritus stark, so können auch zwei Schoppen Wasser dazu genommen werden. Falls man kein Kümmelöl bekommen sollte, wird auf obiges Quantum ein halb Pfund Kümmel und ein Loth Koriander in den Spiritus gegeben und in einer verschlossenen Flasche vierzehn Tage an die Wärme gestellt, nach welcher Zeit man den Liqueur abgießt und in Flaschen füllt.

1495. Pfeffermünzliqueur.

Hierzu kommen fünf Maß Spiritus oder Branntwein, ein Quint Pfeffermünzöl, einige Tropfen Zimmtöl, ein Pfund Zucker und anderthalb Schoppen Wasser. Die Bereitungsart ist ganz dieselbe wie bei Nr. 1493. Um die schöne grüne Farbe zu erhalten, werden ein paar

Handvoll zerstoßener Spinat einige Tage in etwas Branntwein gelegt, dann ausgedrückt, und das Abgelaufene durch einen Filzhut unter fortwährendem Rühren unter den Liqueur gegossen.

1496. Pomeranzenliqueur.

Fünf Maß Spiritus, ein Quint Pomeranzenöl, acht Tropfen Nelkenöl, fünf Viertelpfund Zucker und eine halbe Maß Wasser. Die Bereitungsart wie bei Nr. 1493. Um ihm eine schöne braune Farbe zu geben, werden einige Löffel gebrannter Zucker (Nr. 1509) darein gerührt.

1497. Wermuthliqueur.

Sechs Maß Weingeist, ein Quint Wermuthöl, zwanzig Tropfen Pomeranzenöl, zehn Tropfen Zitronenöl, drei Viertelpfund Zucker und ein Schoppen Wasser. Die Bereitungsart siehe bei Nr. 1493. — Kann man ersteres Oel nicht erhalten, so nimmt man drei Viertelpfund Wermuthblüten auf sechs Maß Weingeist nebst etwas Pomeranzen- und Zitronenschalen, und läßt dieß zusammen an der Sonne oder hinter dem Ofen bestilliren, worauf der Liqueur abgegossen, noch mit Zucker versüßt und in Flaschen gefüllt wird.

1498. Kirschenliqueur.

In eine Flasche gebe man ein Pfund Candiszucker, ein Loth Zimmt, dreißig Nelken, fünf Viertelpfund Zitronat und Pomeranzenschalen, zwanzig gedörrte Kirschen, anderthalb Maß Hef- oder Fruchtbranntwein und Wasser je nachdem der Liqueur stark sein soll, rüttle es gut, und stelle die Flasche in die Sonne oder an einen lauwarmen Ort. Nach vier Wochen, während welcher Zeit die Flasche täglich einigemal gerüttelt werden muß, kann man den Liqueur abschütten und in Flaschen füllen.

1499. Quittenliqueur.

Reife Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt. Hierauf gibt man zu zwei Maß Quittensaft zwei Maß Hef- oder Fruchtbranntwein, zwei Loth Muskatblüte, ein Loth feinen Zimmt, ein Loth Gewürznelken, acht Loth bittere Mandeln und ein Pfund Zucker (letzteres Alles klein gestoßen) in eine Flasche, und läßt solche, nachdem das Ganze wohl untereinander gerüttelt, gut zugebunden an einem kühlen Orte vierzehn Tage stehen. Alsdann gießt man den Liqueur durch den Filzhut oder reines Tuch, und bewahrt ihn in Flaschen zum Gebrauch auf.

1500. Pomeranzenliqueur.

Zwei Loth Pomeranzenschalen werden fein geschnitten, eben so zwei Loth Zitronenschalen, und Beides in eine Flasche gebracht sowie zwei Loth Muskatblüte, ein halb Loth Nelken, eine Maß Hefbranntwein und zehn Loth Zucker. Dieses alles wird gut untereinander gerüttelt und vierzehn Tage an einen lauwarmen Ort gestellt, hernach der Liqueur wie obiger filtrirt und aufbewahrt.

1501. Weichselbranntwein.

Man bringt zwei bis drei Handvoll verstoßene Weichselkerne in eine große Flasche, gießt sechs Maß Fruchtbranntwein darüber, bindet die Flasche gut zu, und stellt sie vierzehn Tage an einen warmen Ort, indem man solche jeden Tag gut rüttelt. Nach dieser Zeit wird der Branntwein durch den Filzhut gegossen und in Flaschen aufbewahrt.

Vom Zucker.

1502. Geklärter (geläuterter) Zucker.

Die Hälfte von einem Eiweiß wird mit einem Schoppen frischem Brunnenwasser in einem verzinnten Kastrol oder einer Pfanne mittelst einer Schneeruthe tüchtig verschlagen, hierauf ein Pfund weißer, in Stücke geschlagener Meliszucker dazu gethan, dieß auf's Feuer gesetzt, und unter beständigem Bewegen aufgekocht. Wenn der Zucker in die Höhe steigt, wird er mit drei Eßlöffel frischem Wasser abgeschreckt, so, daß er sich setzt und ruhig wird; steigt er wieder, so schreckt man ihn wie das erste Mal ab, und wiederholt solches noch zweimal. Nun wird der Schaum, während der Zucker ruhig geworden ist, mit dem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, noch einigemal mit kaltem Wasser abgeschreckt und immer abgeschäumt, bis er ganz klar ist, worauf man denselben durch eine reine Serviette in eine tiefe Porzellanschüssel gießt. — Noch weißer wird der Zucker, wenn man während dem Kochen den Saft einer halben Zitrone darein drückt.

1503. Zucker zum Breitlauf.

Der nach vorhergehender Nummer geklärte Zucker wird in einem Kastrol oder einer Pfanne wieder auf's Feuer gesetzt, und noch so lange gekocht, daß, wenn man den hineingetauchten Schaumlöffel wieder herauszieht und in die Höhe hebt, der letzte Tropfen breit von demselben herunterfällt.

1504. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der zum Breitlauf gekochte Zucker (siehe vorige Nummer) noch einige Augenblicke fortgekocht hat,

wird ein Tropfen davon auf einen Teller gebracht und zwischen den Daumen und Zeigefinger gepreßt. Bildet sich nun beim Oeffnen der Finger zwischen denselben ein Faden, welcher aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

1505. Zucker zum großen Faden.

Wenn der wie vorstehend bemerkt zum kleinen Faden gekochte Zucker noch einen Augenblick fortgekocht hat, und beim Oeffnen der Finger der Faden sich ein wenig länger ausdehnt und nicht sogleich bricht, dann hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

1506. Zucker zur Perle.

Hat der vorhergehende Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel darein getaucht und wieder herausgezogen: findet man, daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen und welcher nicht sogleich bricht, dann nennt man dieß Zucker zur Perle.

1507. Zucker zum Bruch.

Vorhergehender zur Perle gekochte Zucker wird noch eine halbe Viertelstunde länger gekocht, dann ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser, hernach in den Zucker, und schnell wieder in nebenstehendes kaltes Wasser getaucht, worauf man den anklebenden Zucker von demselben ablöst und zwischen die Zähne nimmt: wenn er sich nun zerbeißen läßt, ohne daß er noch klebrig an letztern hängen bleibt, so hat er den Grad des Bruchs erreicht.

1508. Zucker zum Caramel.

Hat vorhergehender Zucker noch einen Augenblick fortgekocht, und fängt er an sich rothbraun zu färben, so hat

er den Grad des Caramels erreicht. Das Kastrol muß alsdann des schnellern Abkühlens wegen sogleich in kaltes Wasser kommen, um zu verhindern, daß er zu braun wird.

1509. Gebrannter Zucker.

Vier Loth grob verstoßener Zucker wird in einer kleinen, eisernen Pfanne wie der Kaffee geröstet, und zwar so lange bis er ganz dunkelbraun ist und einen blauen Rauch zeigt, wo er alsdann mit einem Glas Wasser abgelöscht und verkocht wird. — Verwendet man blos zum Färben der Speisen.

1510. Goldhaube von gesponnenem Zucker.

Man gibt zwölf Loth zerbröckelten Zucker in ein kleines Pfännchen, dazu einen Schoppen Wasser, und läßt dieß eine Stunde stehen, wo man es auf ein schnelles Feuer, am besten Kohlenfeuer, setzt, und rasch kocht. Nun wird ein an ein kleines Stückchen Holz gebundenes Schwämmchen in's Wasser getaucht, und damit während dem Kochen des Zuckers immer an der Seite des Pfännchens abgewischt. Fängt er an langsamer zu sieden, so richtet man kaltes Wasser her nebst einem kleinen, reinen Kochlöffelstiel. Dieser wird sofort zur Probe in das Wasser getaucht, dann augenblicklich in den Zucker, und hierauf schnell wieder in das Wasser. Löst sich jetzt der Zucker von dem Holz und ist er der Art beschaffen, daß er springt, wenn man ihn unter die Zähne nimmt und zerbeißt, doch dabei nicht zu hart, so ist der Grad des Spinnens getroffen; zu hart darf derselbe nicht werden, weil sonst das Gewebe beim Abnehmen leicht zerbrechen würde: ist er zu stark gekocht, dann gießt man ein wenig Wasser nach und kocht auf's neue, bis er obige Probe besteht oder zum Bruch (Nr. 1507) gekocht ist. Nun wird ein runder,

glatter, umgekehrter Zinnteller, eine umgekehrte Zinnschüssel oder ein anderes metallenes glattes Geschirr, welches genau die Größe der Creme oder des Compots, worüber die Goldhaube kommen soll, hat, leicht mit feinem Oel überstrichen, und der bei Seite gestellte, abgekühlte Zucker mittelst eines Löffels in Fäden darüber gezogen, so, daß er einem Gewebe gleicht. Während der Arbeit darf er jedoch an keinem kalten Orte stehen, auch nicht zu warm werden, weil Beides das Spinnen hindern würde. Um das Absterben des Zuckers zu verhüten, drückt man während dem Kochen einige Tropfen Zitronensaft oder vier Tropfen Holzessig darein. Ist nach Vollendung der Goldhaube noch Zucker übrig, so wird in denselben eine eingemachte, zuvor rein abgewischte Reineclaude oder Kirsche getaucht und solche mitten auf das Gewebe als Knopf befestigt. Die Goldhaube wird sodann sorgfältig abgenommen und über eine Creme oder ein Compot gestellt; im Fall sie sich nicht gut abnehmen lassen sollte, wird das Geschirr, worauf das Gespinnst ist, einen Augenblick über die Wärme gehalten, worauf die Goldhaube sogleich abgenommen werden kann. (Siehe Abbildung bei Vanillecreme Taf. VI. Nr. 33.)

1511. Vanillezucker.

Ein Stengelchen Vanille wird im Mörser fein verstoßen, dann vier Loth Zucker dazu gegeben, das Ganze noch fein gestoßen, durchgesiebt, und der beim Durchsieben zurückgebliebene Zucker nochmals gestoßen, damit von der Vanille nichts verloren gehe. — Sollte man den Vanillezucker nicht sogleich verbrauchen, so wird er in gut verschlossenen blechernen Büchsen oder in einem Glase gut zugebunden aufbewahrt.

1512. Zitronenzucker.

1513. Orangenzucker.

Eine gesunde Zitrone oder Orange wird an einem Viertelpfund Zucker abgerieben, das Abgeriebene abgeschabt, und Orange oder Zitrone wieder abgerieben, bis sie keine Schale mehr haben. Der Zucker wird nun, in ein Papier zusammengenommen, gut verschlossen, an einem warmen Orte getrocknet, alsdann gestoßen, durchgesiebt, und nach Nr. 1511 aufbewahrt.

1514. Orangenblütenzucker.

Die candirte Orangenblüte ist bei dem Conditor zu bekommen. Der Orangenblütenzucker wird dann ganz nach Nr. 1511 bereitet.

1515. Grobzucker.

Hierzu gebraucht man zwei Siebe, ein feines und ein gröberes. Der beste weiße Zucker wird nicht zu fein gestoßen, sodann der feine Zucker durch das feinere, der übrige nochmals durch das gröbere Sieb gesiebt. Hierauf füllt man den Grobzucker in Gläser, und bewahrt solche mit Papier und Bindfaden umbunden an einem trockenen Orte auf.

Verschiedene Glasuren.

1516. Weiße Zuckerglasur. Spritzglasur.

Getrockneter, fein gestoßener Zucker wird durch ein ganz feines Seidensieb in eine Porzellanschüssel gesiebt, und hier mit einem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft mittelst eines neuen Kochlöffelchens eine Viertel-

stunde gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch ein wenig Eiweiß darein. Sie soll schneeweiß aussehen und dick vom Löffel laufen. Wird dieselbe nicht sogleich verbraucht, so zieht man ein Stück Papier durch's Wasser, und legt es darüber, damit sie keine Kruste bekomme.

Anmerkung. Um Torten oder Backwerk zu verzieren, werden Tüten (Scharmützel) von Schreibpapier verfertigt, und je nachdem man sie gebrauchen will, größer oder kleiner gemacht. Die Verfertigung derselben geschieht auf folgende Art: Man nimmt entweder einen halben Bogen, oder auch ein kleineres, länglich viereckig geschnittenes Stück starkes Schreibpapier, faßt es an einer Ecke mit den Fingern der linken Hand, und dreht den übrigen Theil desselben zu einer natürlichen Tüte, durch welche man dann eine Stecknadel steckt, damit sie nicht aus ihrer Form komme. Hierein gibt man nun die zum Spritzen bestimmte Masse, faltet die Tüte oben gut zu, und stutzt die Spitze mit einer Scheere. Durch die untere kleine Oeffnung wird alsdann die Spritzglasur gedrückt, und nach eigenem Geschmack oder nach Zeichnung auf die Torten oder Backwerke gespritzt.

1517. Rothe Zuckerglasur.

In vorhergehende Glasur gebe man, statt Zitronen-, eben so viel Erbselsaft (Nr. 1422), oder auch einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 1600).

1518. Gelbe Zuckerglasur.

Man gebe in die Glasur 1516 so viel mit warmem Wasser aufgelösten Safran, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat.

1519. Grüne Zuckerglasur.

Zehn bis zwölf rohe Kaffeebohnen werden über Nacht in zwei Eiweiß gelegt, und dieß dadurch schön grün gefärbt. Die Glasur wird dann nach Nr. 1516 bereitet,

nur verwendet man das gefärbte Eiweiß dazu. — Solche kann auch grün gefärbt werden, indem man, statt Zitronensaft, eben so viel Spinattopfen dazu nimmt.

1520. Chocoladeglasur.

Einige Loth feine Chocolade wird mit ein wenig reinem Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit halb so viel ganz feinem Zucker vermischt, und mit dem nöthigen Eiweiß zur Glasur gerührt.

1521. Gekochte Chocoladeglasur.

Sechs Loth Chocolade und zwölf Loth feiner Zucker wird, mit einem Schoppen frischem Wasser angerührt, auf schnelles Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Hernach nehme man die Glasur vom Feuer weg, lasse sie etwas abkühlen, und begieße damit das Backwerk oder wende es darin um.

1522. Gekochte Zuckerglasur.

Acht Loth feiner Zucker wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser begossen, damit er schmelzen kann, und dieß nun auf's Feuer gesetzt, bis der Zucker geschmolzen und die Glasur heiß ist, wo man sie dann zum Ueberziehen der Torten verbraucht.

1523. Punschglasur.

Fein gesiebter Zucker wird mit Rum oder Arak und etwas Zitronensaft angerührt, so, daß man es mit einem Messer über das Backwerk streichen kann.

1524. Wasserglasur.

Man rührt acht Loth ganz fein gesiebten Zucker mit

so viel frischem Wasser an, daß es eine dick fließende Glasur gibt, welche man eine Stunde stehen läßt und dann wie Nr. 1522 verwendet.

1525. Orangenblütenwasserglasur.

Vier bis sechs Eßlöffel Orangenblütenwasser wird in eine Porzellanschüssel gethan, und darein so viel fein wie Staub gestoßener Zucker gerührt, daß es einen dünnflüssigen Brei bildet.

Anmerkung. Mit diesen Glasuren werden die Torten überstrichen, und solche dann in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, wodurch die Glasur einen schönen Glanz bekommt.

Verzierungen der Schüsseln.

1526. Verzierungen von Nudelteig.

Von drei Eigelb oder auch nur von Eiweiß wird ein fester Nudelteig gemacht (Nr. 11), solcher in einen handbreiten, langen, messerrückendicken Streifen ausgewalzt, und dieser von beiden Seiten glatt zugeschnitten, so daß er, aufrecht um die Platte gestellt, zwei Zoll hoch ist. Er wird nun mit beliebigen kleinen Ausstechern ausgestochen (siehe Abbildung), und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; doch darf er nicht zu sehr trocknen und muß sich noch leicht biegen lassen. Den Rand der Platte sowie den des Streifens bestreicht man alsdann mit Eiweiß, drückt den Streifen auf der Platte fest an, so daß er aufrecht dasteht, und bestreicht dessen beide Enden mit Ei, worauf man letztere genau zusammenklebt, damit man hier keinen Schluß finde. — In diese Einfassung werden die feinern Gemüse oder auch Ragouts angerichtet.

1527. Verzierungen von Blätter- oder Butterteig.

Von messerrückendick ausgewalztem Blätter- oder Butterteig werden mittelst blecherner Ausstecher Blümchen, Ringlein, Dreiecke und andere kleine Figuren ausgestochen (siehe Abbildung), diese mit verklopftem Ei bestrichen, in etwas abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, und nun sowohl von der Seite als auch von unten ein wenig in Brandteig (welchen man bereitet, indem man einen Kochlöffel Mehl mit drei bis vier Eßlöffel Wasser glatt anrührt) getaucht und auf den Rand der Platte nebeneinander gestellt, damit sie von unten fest stehen und im Kreise zusammenhalten. Hierein richtet man sodann feine Gemüse sowie Ragouts an. Doch braucht diese Einfassung nicht immer mit Brandteig befestigt zu werden; in diesem Falle stellt man, wenn das Gemüse angerichtet ist, die gebackenen Butterblümchen 2c. im Kranze zwischen das Gericht und den innern Rand der Platte.

1528. Verzierungen von Semmeln (Crontonen).

Am vorigen Tag gebackene Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgerieben oder abgeschält, und in halb fingerdicke Scheiben geschnitten, welche man in Dreiecke (siehe Abbildung), Halbmonde oder Ringlein ausschneidet oder mit einem Ausstecher aussticht, und dann aus heißem Schmalz gelb bäckt. Hernach werden sie in stark verklopftes Eiweiß getaucht, und auf dem gleichfalls mit Eiweiß bestrichenen Plattenrand nebeneinander aufrecht angeklebt, oder man klebt sie wie bei voriger Nummer mittelst Brandteig aneinander in die Platte; doch stellt man sie auch häufig kranzförmig in das angerichtete Gemüse oder Ragout. — Ehe die Platte mit Eiweiß bestrichen wird, muß dieselbe warm sein, indem das Eiweiß sonst nicht daran klebt.

1529. Kranz von Butterteig.

Von messerrückendick ausgewalztem Blätterteig wird ein langer, zwei Finger breiter Streifen abgeschnitten, dieser nach der Größe der Platte im Kranz auf ein Backblech gelegt, mit gut verklopftem Ei bestrichen, im Ofen gelb gebacken, und zuletzt, wenn das Ragout angerichtet ist, über den Rand der Platte gelegt. (Siehe Abbildung.)

1530. Verzierungen von Fleischsulz.

Die lauwarme Sulz Nr. 1019 wird in eine mit einem flachen, glatten Boden versehene Schüssel halb fingerhoch gegossen, wenn sie fest bestanden ist in Vierecke (siehe Abbildung), Halbmonde, Dreiecke und andere Figuren ausgestochen oder ausgeschnitten, und das bestimmte Gericht dann damit eingefaßt. Ist immer nur bei kalten Platten anwendbar. Sollte diese Einfassung feiner sein müssen, wie z. B. zur Magnonaise von Fischen, Geflügel u. s. w., so gießt man die Sulz auf eine ganz flache Platte nur halb fingerdick, und sticht solche, nachdem sie fest bestanden ist, mit beliebigen kleinen Förmchen aus. — Kann auch gefärbt werden (siehe Nr. 1019 Schluß).

1531. Verzierungen von Eiern.

Hartgekochte Eier werden der Länge nach in vier Schnitze geschnitten oder überzwerch in zwei Messerrücken dicke Scheiben, solche dann aufrecht um die Speise gestellt, und zwischen je zweien ein gespaltenes Herzchen von Kopfsalat angebracht. (Siehe Abbildung.) — Diese Verzierung ist bei Magnonaise von Fisch oder Geflügel anwendbar.

1532. Verzierung von gelben und weißen Rüben und Kartoffeln.

Die weichgekochten Rüben und Kartoffeln werden abgeschält, in gleichdicke Blättchen geschnitten, und diese mit einem kleinen Ausstecher zu verschiedenen Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen. Dann verklopft man Essig, Oel und Salz gut miteinander, gießt solches über das Ausgestochene, läßt letzteres eine Stunde stehen, und belegt dann hiermit die Platten, worauf das Gericht angerichtet ist, oder faßt sie damit ein. — Ebenfalls nur bei kalten Gerichten verwendbar. (Siehe Abbildung.)

Vom Ausbeinen.

1533. Ausbeinen des Indians.

Man lege den rein geputzten Indian, so lange er noch warm ist, auf die Brust, durchschneide die Haut auf dem Rücken genau in der Mitte vom Halse bis zum Bürzel herunter und bis auf das Gerippe, und löse solche dann nebst dem Fleische so genau als möglich vom Gerippe ab, wobei man namentlich beim Auslösen des Brustbeins sehr sorgfältig verfahren muß, daß kein Loch in die Haut geschnitten wird, da das Brustbein blos mit Haut bedeckt ist. Nun beine man Flügel und Schlegel aus, indem man das Fleisch bis zum ersten Gelenk, jedoch ohne die Haut zu beschädigen, zurückdrängt, drehe sodann das Bein ab und durchschneide die Sehnen. Wenn der Kopf am Indian bleibt, schneide man den Hals bis an den Kopf heraus, so, daß letzterer nur an der Haut hängt. Die Füße werden vor dem Ausbeinen am Knie abgehauen.

Anmerkung. Auf diese Art wird alles Geflügel ausgebeint. Beim Fasan, dem Rebhuhn und der Schnepfe schneidet man den Kopf am Halse ab, und setzt ihn vor dem Auftragen, an ein mit einer Papiermanschette versehenes Spießchen gesteckt, wieder auf.

1534. Ausbeinen des Schweinskopfes.

Der rein geputzte Schweinskopf wird auf das Hirn gelegt, unten zwischen den Kinnladen vom Halse nach dem Rüssel hin genau in der Mitte aufgeschnitten, und rund um sein Knochengestell behutsam, so daß es kein Loch gibt, losgelöst. Bei der Stirne, wo die Haut ganz platt auf den Knochen liegt, muß beim Ablösen derselben mit einem feinen Messerchen nachgeholfen werden, damit es kein Loch gibt; sollte es trotzdem eines geben, so muß man es sogleich zunähen. Das an den Knochen noch befindliche Fleisch wird abgelöst und zur Farce verwendet.

Anmerkung. In gleicher Weise wird der Wildschweinskopf und der Kalbskopf ausgebeint.

1535. Ausbeinen der Kalbsbrust.

Es wird die Brust zwischen den Rippen und dem Fleisch der Länge nach durchgelöst, und mit der Hand nachgeholfen, daß dadurch eine weite Oeffnung entsteht. Nun werden die Rippen unter den Knorpeln quer überschnitten und mit einem spitzigen Messer die Haut über den Rippen der Länge nach durchgeschnitten, worauf man die Brust auf das Ende der Rippen stellt, die Brustknorpeln rückwärts drückt, und die Rippen, welche sich von selbst herausschieben, vollends herauszieht.

1536. Ausbeinen des Kalbsschlegels.

Der Schlegel wird zwischen dem untern Stotzen (der sogenannten Nuß) der Länge nach aufgeschnitten, das rohe Bein bis zum ersten Gelenk ausgelöst, das Knie

abgehauen, und handbreit das Fleisch vom rohen Bein rundum abgeschnitten. So hergerichtet kann er gefüllt, oder auf jede beliebige andere Art zubereitet werden.

Dressiren.

1537. Flammiren, Ausnehmen und Dressiren des Geflügels im Allgemeinen.

Wenn man das Geflügel nicht brüht, sondern gleich warm rupft, wird der noch daran befindliche Flaum unter beständigem Drehen des Geflügels über hellem Feuer von Stroh, Spänen oder Papier von allen Seiten abgebrannt, doch darf die Haut dabei nicht schwarz werden. Will man das Geflügel brühen, so wirft man solches gleich nach dem Abstechen in kaltes Wasser, nimmt es nach einiger Zeit wieder heraus, übergießt es mit kochend heißem Wasser, wendet es von allen Seiten darin um, und legt es hernach auf ein Brett, wo man mit der Hand die Federn abstreift. Bei jungem Geflügel ist hauptsächlich zu bemerken, daß es nur in das heiße Wasser getaucht und augenblicklich wieder herausgenommen wird, da die feine Haut mit den Federn sich sonst ablösen würde. Die Füße werden über Glut oder in kochendes Wasser gehalten, hierauf in ein Tuch genommen, und die Haut davon abgestreift. Bei Gänsen und Enten streut man vor dem Brühen gewöhnlich erst fein gestoßenes Küblerpech darüber. Die Tauben werden immer gerupft. Das wilde Geflügel darf man nie brühen, weil es dadurch zu viel von seinem Wildgeschmack verlieren würde. Wenn das Geflügel rein geputzt ist, wird es auf folgende Weise ausgenommen: Man legt es auf die Brust, spannt die Haut

am Halse an, schneidet dieselbe der Länge nach über den ganzen Hals auf, löst dann Kropf und Gurgel behutsam heraus, schneidet letztere an dem Kopfe ab, und sticht die Augen aus. Nun wird am Halse mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren, Herz und Leber abgedreht, alsdann unten am Bürzel ein kleiner Querschnitt gemacht, das Eingeweide sorgfältig herausgezogen, der genau am Ring abgeschnittene Afterdarm entfernt, das Geflügel ausgewaschen und abgetrocknet, der Magen in der Mitte gespalten und, nachdem die innere gelbe Haut abgezogen, gleichfalls ausgewaschen, die Galle sorgfältig von der Leber gelöst, und letztere nebst dem Herz gewaschen und zu dem Magen gelegt. Hernach löst man mit dem Zeigefinger das Brustfleisch auf beiden Seiten vom Brustbein, und drückt auf jeder Seite die Hälfte des in kleinere Stückchen geschnittenen Magens, Herzens und der Leber zwischen Fleisch und Brustbein. Die Flügel werden rückwärts geschränkt sowie die Füße, von denen man zuvor die Klauen abgehackt hat, die Schlegel gegen den Leib zurückgeschoben, mit einem hölzernen Spießchen befestigt, die Füße gegen den Leib mit Bindfaden gebunden, der Kopf rückwärts unter den Flügel gezogen und an der Brust gleichfalls mit Spießchen befestigt. Dieß ist die einfachste und gewöhnlichste Art.

1538. Dressiren des Huhns auf andere Art.

Nachdem das Huhn gerupft und ausgenommen, wird es auf den Rücken gelegt, mit den beiden Zeigefingern zu den Oeffnungen hineingefahren, und mit den Daumen das Brustbein eingedrückt und dann sorgfältig von innen herausgelöst. Das Huhn wird nun ausgewaschen und abgetrocknet, die Schlegel gegen die Brust zurückgeschoben und in dieser Lage beide mit einem Spießchen befestigt, wodurch die Brust erhöht wird, alsdann der Kopf rück-

wärts gezogen und an dem durch die Schlegel gesteckten Spießchen in dieser Lage erhalten, die Flügel geschränkt, und während dem Schränken von der einen Seite der Magen und von der andern die Leber dazwischen gesteckt, was ganz fest halten muß. Die Füße hackt man zur Hälfte ab und bindet sie sodann an den Bürzel an. (Siehe Abbildung.)

1539. Dressiren des Huhns auf dritte Art.

Ist das ausgenommene Huhn rein ausgewaschen, so schneidet man den Hals sammt dem Kopfe weg, und löst nach voriger Nummer das Brustbein heraus. Nun werden die Schlegel gegen die Brust zurückgeschoben und mittelst einer Dressirnadel durch den fleischigen Theil über dem Schenkelbein ein Bindfaden gezogen, der Art, daß man auf der andern Seite an gleicher Stelle herauskommt, alsdann daumenbreit weiter unten unter dem Beine nochmals durchgestochen, auf der andern Seite gleichfalls auf derselben Stelle herausgefahren, und der Bindfaden alsdann fest angezogen und zusammengebunden, daß die Brust sich recht heraushebt. Die Flügel werden geschränkt und an den Füßen die Klauen abgehauen.

1540. Dressiren der Gans und Ente.

Wenn Gans oder Ente nach Nummer 1537 gerupft, gebrüht und ausgenommen, wird sie ausgewaschen und abgetrocknet, dann der Hals genau an der Brust abgehauen, eben so die Flügel am ersten Gelenk, und die Füße über dem Knie abgeschnitten. Nun hält man das Thier fest mit der linken Hand, schiebt währenddem mit der rechten die Schenkel gegen den Leib hinauf, und durchsticht dieselben sogleich mit einem Holzspießchen, damit so Gans oder Ente schön voll daliegt. Die Füße werden noch von unten an den Bürzel angebunden. (Siehe Abbildung.)

1541. Dressiren des Rebhuhns.

Das Rebhuhn wird gerupft, flammirt, ausgenommen, und ganz nach Nr. 1539 dressirt. Vor dem Auftragen setzt man ihm mittelst eines Spießchens, an das eine Papiermanschette gesteckt ist, den befiederten Kopf wieder auf. (Siehe Abbildung.)

1542. Dressiren der Schnepfe.

Nachdem die Schnepfe gerupft, flammirt und ausgenommen ist (Nr. 1539), werden die Augen ausgestochen, die Flügel geschränkt, an den Füßen die Klauen abgeschnitten, die Schenkel nach der Brust zurückgeschoben und am dicken Theil mit dem langen Schnabel durchstochen, wodurch sich zugleich die Brust erhöht, und die Füße rückwärts zusammengebogen und durcheinander geschränkt, so daß sie wie eine Gabel aussehen. (Siehe Abbildung.)

1543. Dressiren der Fische.

Der Fisch wird geschuppt, d. h.: man setzt ein scharfes Messer unten am Schwanze zwischen den Schuppen ein und schabt letztere rein weg, worauf der Fisch unten aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und gekrümmt wird, so daß er einen Ring bildet. Nun wird mit einer Dressirnadel, worin Bindfaden ist, durch den Kopf und den Schwanz gestochen, und dabei der Bindfaden zusammengezogen und gebunden. Hat man keine Dressirnadel, so thut denselben Dienst ein fein zugespitztes Hölzchen. Fische, welche gespickt werden, muß man abrasiren, d. h.: mit einem scharfen Messer die Haut davon abschneiden. (Siehe Abbildung.)

1544. Dressiren der Forelle zum Backen.

Wenn die Forelle geputzt und ausgewaschen ist, wird sie mit einem guten Messer durch den Leib genau am Grat

durchgeschnitten, doch so, daß Kopf und Schwanz ganz bleiben, worauf man sie in der Art umwendet, daß ein getheilter Ring entsteht. (Siehe **Abbildung**.)

1545.

Vom Spicken.

Der Zweck des Spickens ist namentlich der, einer Sache ein schöneres Ansehen zu geben, und das Fleisch saftiger und wohlschmeckender zu machen. Um schön zu spicken, braucht man eine Spicknadel von Messing oder Stahl, und hübschen, weißen Speck, der etwas zähe sein soll, damit er beim Durchziehen durch das Fleisch nicht zerreiße. Er wird drei Finger breit in beliebiger Länge, je nach Bedürfniß, abgeschnitten, dann mit einem scharfen, dünnen Messer durchaus zwei Messerrücken dick der Länge nach bis auf die Schwarte durchgeschnitten, und alsdann das Messer am Ende des Specks nach der Breite so tief angesetzt, als der Einschnitt dick ist, worauf man den Speck abschneidet, so daß man ihn in gleichdicken länglichen Streifchen herunterbringt. Dieß wird so oft wiederholt, bis der Speck bis auf die Schwarte verschnitten ist, wo man denselben dann mit Salz überstreut. Auf einem zu spickenden großen Stück Fleisch werden nun mit einem Messer drei gerade Linien gezogen oder gleichsam vorgezeichnet, zwischen welchen man zwei Reihen Speck durchzieht, und auf diese Art das ganze Fleisch spickt. Bei jungen Hasen, Fasanen, Kalbsmilchlein u. s. w. muß der Speck feiner und schmäler geschnitten werden, auch ist eine feinere Spicknadel dazu nöthig. (Siehe **Abbildung**.)

Vom Räuchern und Einpökeln.

1546. Geräuchertes Fleisch. Rauchfleisch.

Das einzusalzende Fleisch muß vor Allem frisch geschlachtet und völlig ausgekühlt sein. Man reibt es von allen Seiten mit Salz und etwas Salpeter gut ein, und rechnet dabei auf fünfzig Pfund Fleisch vier Pfund Salz und ein Loth Salpeter. Nun wird der Boden des Geschirrs, worein das Fleisch kommt, mit Salz bestreut, dann das Fleisch dicht darein gelegt, so, daß inzwischen kein leerer Raum bleibt (zu welchem Zweck man die großen Stücke immer unten hin legt und mit den kleinen den leeren Raum ausfüllt), und hierauf das Ganze mit Salz bestreut, mit Brettern bedeckt und gut beschwert. Nach einigen Tagen wird nachgesehen, ob das Fleisch Brühe gezogen hat: ist dieß nicht der Fall, so wird von zwei Maß Wasser und einem Pfund Salz ein Salzwasser gekocht, solches ganz erkaltet über das Fleisch gegossen, und letzteres noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Brühe überspült sein und darf durchaus nicht trocken liegen. Ein Schinken von zwölf bis sechzehn Pfund Schwere oder ein Brustkern braucht vier Wochen Zeit bis er gehörig durchgesalzen ist, größere Stücke noch länger; kleine sind in zehn bis zwölf Tagen schon gut. Sollte das Fleisch länger in seiner Brühe liegen müssen, als es nothwendig ist, so muß beim Kochen das Wasser einmal abgegossen und mit frischem ersetzt werden, um dem Fleische seine zu große Schärfe zu nehmen. Beim Einsalzen können auch verschiedene Gewürze, wie Lorbeerblätter, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, dazwischen gestreut werden, was jedoch nicht sehr rathsam ist, da das Fleisch dadurch zwar einen angeneh-

men Geschmack erhält, die Brühe aber leicht verdirbt. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird hierauf aus der Brühe genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen, und in dem gewöhnlichen Kamin oder in einer dazu bestimmten Rauchkammer nicht zu nahe aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Wachholderreis. Kleine Stücke dürfen nicht länger als vier bis fünf Tage im Rauch hängen, ein mittelgroßer Schinken zwei bis drei Wochen. Das zu starke Räuchern macht das Fleisch rauh, und gibt ihm einen unangenehmen Geschmack. Wenn dasselbe gut geräuchert ist, kann man es an einem trockenen Orte aufhängen oder in Holzasche stecken, und so aufbewahren.

1547. Pökelfleisch. Salzfleisch.

Hierzu wird jedes beliebige Stück, besonders aber Zungen und Schweinfleisch genommen, welch' letzteres nach Belieben abgefettet werden kann. Alles muß immer ganz rein und frisch, aber völlig erkaltet sein. Es wird wie voriges mit Salz und Salpeter, auch fein gewiegten Kräutern, als Lorbeerblättern, Salbei, abgestreiftem Majoran, Thymian, Basilicum, Zitronenkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, von allen Seiten eingerieben, dann in ein Geschirr dicht eingelegt, mit Salz bestreut, beschwert, und im Weitern nach voriger Nummer behandelt. Ist es gehörig durchgesalzen, so wird es aus der Brühe genommen, in Wasser, worein man gewöhnlich ein Glas Essig gießt, abgekocht, und warm oder kalt servirt.

1548. Einpökeln der Gänse.

Nachdem solche geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet sind, werden die Füße bis an das Knie abgehackt, die Schlegel und hierauf die kurz abgehauenen

Flügel, an welchen man vorn etwas von der Brust läßt, heruntergeschnitten, und nun noch die Brust in der Mitte gespalten. Sämmtliche Stücke reibt man alsdann mit Salz und Salpeter (auf vier Gänse ein Pfund Salz und anderthalb Loth Salpeter gerechnet), etwas wenigem zerriebenen Knoblauch und Thymian oder in dessen Ermangelung mit Majoran ein, und legt solche in eine kleine Stande oder einen steinernen, auch irdenen Hafen dicht nebeneinander, wo man das Ganze beschwert und so acht bis zwölf Tage pökelt. Nach dieser Zeit wird Stück für Stück herausgenommen, in Kleie umgewendet, in Papier eingewickelt, und dann in leichten Rauch gehängt. Sie brauchen zum Räuchern zehn bis zwölf Tage, nach welcher Zeit man sie an einen luftigen Ort hängt. Bei Gebrauch wird das Papier abgenommen, die Stücke abgewaschen, in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht, und mit Meerrettig zu Tisch gegeben. Die Brüste werden auch öfters roh aufgeschnitten, oder gekocht kalt servirt. Sind die Gänse schon etwas alt gewesen, so kocht man die Stücke gewöhnlich in dürren Erbsen, Linsen oder Bohnen weich und ißt sie damit, wo sie auch sehr gut schmecken.

Vom Transchiren.

Vorbemerkung. Der Zweck des Transchirens besteht hauptsächlich darin, den verschiedenartigen gekochten, gedämpften oder gebratenen Fleischarten durch richtiges Zerlegen ein schönes, gefälliges Ansehen zu geben; denn nichts ist unappetitlicher als zerfetztes Fleisch, Geflügel u. s. w., selbst wenn solches noch so schön und gut zubereitet wäre. Vor Allem gehören zum Transchiren einige theils dünne, theils starke, aber recht scharfe Transchirmesser, sowie eine starke, zweizinkige Transchirgabel.

1549. Rindfleisch.

Ein schönes Stück Rindfleisch (Tafelstück) wird, nachdem es aus der Fleischbrühe genommen ist, über den Faden (überzwerch) in schöne, fingerdicke Scheiben geschnitten, diese, wenn das ganze Stück so beendet, wieder zusammengestoßen, auf eine Platte gesetzt, daß das Fett oben zu stehen kommt, und dann servirt.

1550. Rinder- oder englischer Braten.

Hiervon werden fingerdicke Stückchen, an deren jedem etwas Fett sein soll, geschnitten, diese schön auf die Schüssel gesetzt, mit dem eigenen Safte begossen, und servirt.

1551. Lendenbraten.

Schneidet man über den Faden in fingerdicke Scheiben, und beendet ihn dann wie vorigen.

1552. Kalbsbrust.

Die Brustknorpeln werden abgeschnitten, und in gehörige Stücke getheilt (wobei man aber mit dem Messer nur leicht drücken darf, damit die Fülle nicht herauskommt), dann schneidet man die Rippen Stück für Stück nach ihrer natürlichen Eintheilung mit der gehörigen Fülle ab.

1553. Kalbsnierenbraten.

Der Rückgrat vom Nierenbraten muß schon roh durchgehackt sein. Man schneidet zuerst die Niere heraus, theilt diese in schöne Scheiben, und schneidet dann das lappige Stück Fleisch weg, sowie die Rippen nach ihrer gehörigen Eintheilung. Wenn die Reihe an die großen Rippen kommt, theilt man solche. Beim Auflegen wird zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere gelegt.

1554. Kalbs-, Hirsch- und Hammelschlegel.

Die Gabel wird am Kniegelenk eingestochen, und das Fleisch quer über den Faden vom Rohrknochen abgelöst. Die Schnitten macht man drei Finger breit und zwei Messerrücken dick.

1555. Schinken.

Man schneidet am Ende desselben das Schwarze länglichrund weg, und dann handgroße, dünne Blätter, so, daß an jedem etwas Fett bleibt.

1556. Kalbskopf.

Zuerst werden die Ohren abgeschnitten, dann die Haut mit dem Fleisch an den Backen und die übrige Haut am ganzen Kopf. Nun schneidet man alle Haut und das Fleisch in drei Finger lange und eben so breite Streifen, die Zunge in kleine Stücke, setzt das Ganze im Kranz in die Platte, und legt in die Mitte das Hirn, welches gewöhnlich in der Küche, nachdem das Andere transchirt ist, durch einen Stich in die Hirnschale herausgelöst wird.

1557. Farcirter Wildschweinskopf.

Wird selten ganz transchirt, weil er meistentheils sehr groß ist. Man fängt am Halse an, und schneidet halbmondartige Schnitten in beliebiger Größe.

1558. Hirschziemer.

Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst und quer über das Gespickte in schöne Scheiben geschnitten, diese wieder zusammengestoßen und angerichtet.

1559. Rehziemer.

Ueber den Rückgrat macht man auf beiden Seiten einen langen Schnitt und auf jeder Seite drei Quer-

schnitte, doch so, daß die dadurch entstehenden Stücke gleiche Länge haben. Das Fleisch löst man nun stückweis heraus, und schneidet davon der Länge nach in zwei Messerrücken dicken Schnitzen herunter.

1560. Hase.

Man löset die Schenkel ab, und zertheilt sie noch in kleinere Stücke, worauf das Uebrige gleich dem Rehziemer transchirt wird. Wenn man den Braten ganz auf die Tafel bringt, schiebt man die Stücke in ihre natürliche Lage zusammen.

1561. Spanferkel.

Damit, was das Beste am Spanferkel ist, die Haut rösch bleibt, muß das Transchiren schnell geschehen. Schon in der Küche wird ein tiefer Schnitt in das Genick gemacht (siehe Nr. 921); bei diesem Einschnitt *beginnt* das Transchiren, indem man den Kopf ab*schneidet*, und diesen in der Mitte spaltet, nachdem man zuvor so viel Haut, als man mit dem Messer erreichen kann, weggeschnitten hat. Das Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit den übrigen Kopftheilen besonders herumgereicht. Das Ferkel schneidet man dann der Länge nach auseinander, löst die Vorder- und Hinterschenkel ab, zerlegt jeden bei dem Gelenke in zwei Theile, und schneidet von den übrigen beiden Seiten lauter zwei Finger breite Stücke. Die Stücke müssen in der Schüssel so liegen, daß die Haut oben ist.

1562. Indian.

Zuerst schneidet man den Kopf ab, alsdann werden die Schenkel losgelöst, indem man das Messer zwischen dem Schenkel und dem Körper einsetzt, und dasselbe mit

der Schneide etwas nach außen hindreht, wodurch ersterer leicht aus seinem Gelenke gehoben wird. Er wird nun im zweiten Gelenk noch einmal durchschnitten, eben so durchschneidet man die beiden Flügel in ihrem Gelenke und theilt sie noch. Das Brustfleisch wird sodann der Länge nach von dem Gerippe abgelöst und in schöne Stückchen zerlegt, der Rücken mit einem starken Messer gleichfalls in schöne Stückchen gehauen, und Alles auf der Platte in gehöriger Ordnung aufgesetzt, die weißen Bruststückchen möglichst obenauf.

1563. Gefüllter Indian. Gefüllte Gans.

Hier schneidet man zuerst den Kropf heraus, und transchirt im Uebrigen nach voriger Nummer. Beim Ordnen der Stückchen auf die Platte legt man zu jedem ein Stückchen Fülle und einen Theil von der Kropfhaut.

1564. Fasan.

Wird wie der Indian transchirt, nur schneidet man weniger Stückchen daraus.

1565. Gans. Ente.

Schenkel und Flügel werden abgeschnitten und getheilt, und von der Brust halb fingerdicke und fingerlange schiefe Stücke geschnitten, welches die sogenannten Pfaffenschnitze sind. Das übrige Verfahren ist wie beim Indian (Nr. 1562).

1566. Kapaun.

Die Gabel wird an der Brust angesetzt, der Hals abgeschnitten, dann die Schlegel abgelöst und im Gelenke wieder in zwei Theile getheilt. Hierauf durchschneidet man beide Flügel am Gelenke, etwas von der Brust daran lassend, löst das Brustbeinchen in der Nähe des

Halses ab, theilt die Brust in dünne Schnitten, schneidet den großen Brustknochen rechts und links von den Rippen weg, und macht aus dem Rücken drei Stücke.

1567. Huhn. Rebhuhn.

Es werden gewöhnlich sechs Stücke gemacht: zuerst die Schlegel losgelöst und die Flügel durch das Brustgelenke abgeschnitten, doch so, daß noch etwas von der Brust daran bleibt, und die Brust dann der Länge nach vom Rücken getrennt und quer durchschnitten.

1568. Ganz junge Hühner. Tauben.

Werden erst der Länge nach über die Brust hin zertheilt, dann jeder Theil nochmals in der Mitte quer durchschnitten, so, daß die Brust am Flügel bleibt, wodurch man vier Theile erhält.

1569. Schnepfe.

Nachdem der Kopf abgeschnitten, wird die Schnepfe der Länge nach gespalten, die Schenkel losgelöst, die Brust vom Rücken getrennt und der Länge nach durchschnitten. Die Stückchen kommen hübsch auf die Schüssel zu liegen, obenauf in die Mitte der Kopf, und das Ganze wird mit dem Schnepfenbrod garnirt. — Kleinere Exemplare spaltet man nur einfach der Länge nach.

1570. Lerchen, Krammetsvögel, Wachteln.

Werden ganz servirt.

Anmerkung. Alle hier angegebenen Gegenstände werden, bevor sie zu Tisch kommen, mit zwei bis drei Eßlöffel von ihrem eigenen Safte begossen.

Anhang.

1571. Verzuckerte Johannisbeeren.

Zu einem Pfund schönen, reifen Johannisbeeren wird ungefähr ein Viertelpfund trockener Zucker gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt, dann eben so viel gestoßener Zucker mit einem Gläschen Wasser gekocht, bis er anfängt dicklich zu werden und etwas klebt wenn man davon zwischen die Finger nimmt, worauf er bei Seite gestellt wird, bis er halb erkaltet ist. Nun nimmt man mit den Fingern die Johannisträubchen an den Stielen, tunkt jedes in den gekochten Zucker, läßt sie gut ablaufen, und legt sie so lange auf ein Sieb, bis sie gänzlich abgelaufen doch noch feucht sind, alsdann nimmt man wieder jedes am Stiel, streut von dem gesiebten Zucker darauf, und ordnet sie auf mit Johannisbeerlaub belegte Teller.

1572. Glasirte Kastanien.

Ein Pfund Zucker wird geläutert und zum Bruch (Nr. 1507) gekocht, unterdeß schöne Kastanien gebraten, geschält, an Hölzchen gesteckt, im Zucker umgewendet, und so lange im Kreise gedreht, bis der Zucker sich glasirt hat und trocken ist, worauf sie in ein Zuckersieb gelegt, und später in Papier eingewickelt aufbewahrt werden.

1573. Weiße Zeltchen.

Ein Viertelpfund fein gestoßener und ganz fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone und so viel Wasser angerührt, daß es einem ganz dicken Mus gleicht, welches man in ein kleines Pfännchen nimmt und so lange an einen heißen Ort oder auf's Feuer stellt, bis es heiß ist. Nun reibt man ein Blech mit feinem Oel oder Wachs ab, und läßt von der Masse kleine Tropfen

auf das Blech fallen, diese stellt man über Nacht zum Trocknen, und nimmt die Zeltchen alsdann ab.

1574. Rothe Zeltchen.

Werden wie vorige bereitet, nur kommt der Saft von nur einer halben Zitrone und statt Wasser so viel Erbselsaft (Nr. 1422) dazu.

1575. Zitronenzeltchen.

Ein Eßlöffel Tragant wird in so viel Zitronensaft gelegt, daß er gerade darin weichen kann, und so einen Tag stehen gelassen. Nun reibt man vier schöne Zitronen an einem Pfund vom schönsten Zucker ab, stößt diesen so fein wie möglich, und mengt ihn mit einem großen Eßlöffel präparirten Weinstein untereinander. Hiervon werden dann, bis die Masse verbraucht ist, je zwei Löffel voll in den Mörser genommen, so viel von dem Tragant dazugethan, daß es ein festes Teiglein gibt, dieses eine gute Viertelstunde gestoßen, hernach kleine Stückchen davon genommen und zu Würstchen gewargelt, solche zu kleinen Stückchen geschnitten, und deren jedes auf der Hand wieder zu einem Kügelchen gerundet, welche mit ausgestochenen hölzernen Mödelchen zu Zeltchen in der Größe eines Kreuzers gedrückt, und auf ein Brettchen zum Trocknen gelegt werden.

1576. Bonbons oder Feuersteine.

Ein Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser und einem Eßlöffel Essig zum Feuer gethan, und hier so lange gekocht, daß, wenn man ein kölnisches Pfeifenrohr darein taucht und damit dann in kaltes Wasser fährt, der Zucker abgestreift werden kann, auch derselbe, wenn man ihn verbeißt, sogleich verspringt. Der Zucker muß mit einem Pinsel oder Schwämmchen, der fortwährend in kaltes Wasser

getaucht wird, immer an der Pfanne herum abgewischt werden. Nun mengt man einige Tropfen Zitronen- oder Bergamotöl darunter, gießt die Masse zwei Messerrücken dick auf ein mit feinem Oel abgeriebenes Blech, und drückt, wenn solche halb erkaltet, mit einem großen Messerrücken kleine Vierecke ein. Nach gänzlichem Erkalten werden die Stückchen abgebrochen, und jedes einzeln in Papier eingewickelt.

1577. Chocoladetäfelchen.

Drei Pfund Kakao wird leicht wie Kaffee gebrannt, damit man die Haut ablösen kann, diese dann entfernt, der Kakao fein in einem eisernen Mörser gestoßen, und auf ein Kohlenfeuer gestellt. Ist er hier unter beständigem Stoßen warm geworden, so nimmt man ihn, jedoch unter immerwährendem Stoßen, fort, bis er kalt werden will, wo man denselben wieder zur Wärme bringt, und auf diese Art fortstößt, bis er so fein wie Mehl ist, was längere Zeit erfordert. Nachdem der Kakao ganz fein und flüssig, gibt man drei Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Loth Vanille, anderthalb Loth Zimmt und anderthalb Loth Nelken (Alles fein gestoßen) darein, mengt das Ganze gut untereinander, und bringt von der Masse immer zwei Loth in jedes der dazu bestimmten Förmchen. Diese klopft man auf dem Tisch auf, damit die Masse gleich zu stehen kommt, läßt letztere erkalten, schlägt die Täfelchen dann aus den Formen, und wickelt sie in Papier ein.

1578. Bouillontafeln. Suppenzeltchen.

Werden ganz nach Nr. 3 zubereitet, nur ungesalzen. Die sich dick spinnende Flüssigkeit wird unter fortwährendem schnellen Umrühren noch weiter eingedickt, in beliebige Geschirre, z. B. tiefe Teller, Chocoladeförmchen, geleert, bis

zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen, dann herausgenommen, die Tafeln mehrere Tage an die Luft oder an einen warmen Ort zum Abtrocknen gelegt, und in Papier eingewickelt zu weiterm Gebrauch aufbewahrt. — Eignen sich namentlich für Reisen. Zu einer Tasse Bouillon nehme man ein nußgroßes Stückchen, löse es unter Rühren mit einer Tasse kochendem Wasser auf, würze mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, und man wird die kräftigste Brühe erhalten.

1579. Estragonessig. Kräuteressig.

Eine große Handvoll frisch gepflückte, von den Stielen abgestreifte Estragonblätter, zwei Loth Pfefferkörner und acht bis zehn Stück Nelken werden in eine große Flasche oder einen steinernen Topf gegeben, sechs Maß guter Weinessig darauf gegossen, das Gefäß mit Papier und Bindfaden gut umbunden, und vier Wochen lang an einen warmen Ort gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig abgeseihet, in kleine Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1580. Guter Senf.

Sechs Maß guter Weinessig wird auf's Feuer gethan. Nun werden acht bis zwölf große Zwiebeln, besser Schalotten, fein gehackt, ein halb Pfund Sardellen ausgewaschen und ausgegrätet, und mit einem halb Pfund Kapern recht fein gehackt, dieß Alles in den Essig gegeben und damit so lange gekocht wie harte Eier. Unterdeß gibt man in eine große Schüssel drei Pfund grünes und drei Pfund braunes Senfmehl, treibt den Essig durch ein Haarsieb, rührt ihn langsam an das Senfmehl und dann noch ein Viertelpfund feines Salatöl gut darunter, und füllt hernach den Senf in die bestimmten Senftöpfe ein.

1581. Französischer Senf.

Vier Loth ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, um drei Kreuzer Kapern und nach Belieben auch etwas Knoblauch und Zwiebel werden fein breiartig gehackt, dann vier Loth französisches Senfmehl mit etwas siedendem Weine angebrüht, so, daß man es kaum rühren kann, das Gehackte, sechs Eßlöffel feines Salatöl und so viel Kräuteressig dazu gegeben bis der Senf die rechte Dicke hat, und dieser nun stark gerührt und in Senftöpfe eingefüllt.

1582. Gewöhnlicher Senf.

Man nimmt drei Maß Trauben- oder Birnensaft (Most) in einen Tiegel und läßt den dritten Theil davon einsieden, dann mischt man zur Hälfte grünes und zur Hälfte braunes Senfmehl gut untereinander, schüttet nach und nach den siedenden Saft darauf bis es, da der Senf immer wieder anzieht, einem ganz dünnen Mus gleicht, rührt das Ganze fein ab damit keine Klümpchen bleiben, läßt es über Nacht in der Schüssel stehen, schöpft den andern Tag das Gelbe, welches sich obenauf gesetzt hat, mit einem Löffel ab, und füllt den Senf in die bestimmten Töpfe ein.

1583. Gewöhnlicher Senf auf andere Art.

Anderthalb Maß Wein, eben so viel Weinessig, ein Stück Zucker, ein Stückchen Zimmt und ein paar Zwiebeln wird zusammen so lange gekocht, bis es nur noch eine Maß ist, mit diesem das wie oben hergerichtete Senfmehl angerührt, und der Senf nach voriger Nummer beendet.

1584. In Senf eingemachte Früchte.

Man wählt hierzu kleine Früchte. Aepfel und Bir-

nen müssen reif und geschält sein, Melonen und kleine Kürbisse geschält und in kleine Stücke geschnitten und aus den Kürbissen das Schmollige herausgethan, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche noch etwas fest und geschält. Nun werden zu sechs Theilen Früchten vier Theile Honig kochend gemacht, dieser sogleich über die Früchte gegossen, und das Ganze achtundvierzig Stunden stehen gelassen. Alsdann kocht man die festern Früchte so lange mit dem Honig, bis sie weich, doch nicht zu weich sind, worauf man sie herausnimmt, die zurückgelassenen Früchte einigemal langsam im Honig aufkocht, hernach behutsam zu den erstern in eine Schüssel legt und den Honig noch so lange kocht, bis er sich gänzlich mit dem Saft der Früchte vermischt hat. Zu sechs Pfund Früchten wird jetzt ein Viertelpfund Senfmehl mit einem Theil des heißen Honigs angerührt, und solches zu den Früchten gegossen. Sollten letztere die gewünschte Schärfe noch nicht haben, so wird mit Senfmehl nachgeholfen, im andern Fall läßt man von diesem etwas weg. Man füllt sie in steinerne Töpfe ein und bewahrt sie darin auf.

1585. Kalte Schale.

Geriebenes Schwarzbrod, ausgesteinte, schwarze Kirschen, Himbeeren, rein gewaschene, große, ausgekernte Weinbeeren, Rosinen (von jedem dieser fünf Artikel eine Handvoll), dann ein halb Pfund Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und etwas feiner Zimmt wird mit Burgunder angemacht, und mit Zuckerbrod oder Bisquit zu Tisch gegeben.

1586. Kalte Schale auf andere Art.

Schöne, gedörrte, schwarze Kirschen werden mit gutem Wein übergossen und einige Tage darin geweicht bis

sie ganz aufgelaufen sind, dann bis zur gehörigen Süße gestoßener Zucker darein gegeben, etwas feiner Zimmt und zwei Eßlöffel Zitronenzucker (oder statt letzterm und Zimmt einige Eßlöffel Vanillezucker) darunter gemengt, und das Ganze mit beliebigem Backwerk zu Tisch gegeben.

1587. Gebackene Petersilie.

Hiermit kann man alle gebackenen Fleischgattungen oder Fische, welche ohne Sauce servirt werden, garniren. Die von den gröbsten Stielen abgezupfte Petersilie wird rein gewaschen und, nachdem sie gut abgelaufen und abgetrocknet ist, in dem Augenblicke, wo man das letzte zum Backen bestimmte Stück herausnimmt, in das nämliche heiße Schmalz gelegt, jedoch augenblicklich wieder herausgenommen, da sie sonst sogleich schwarz würde. Sie muß rösch sein, aber dennoch schön grün bleiben, und wird zuletzt mit Salz besprengt.

1588. Spinattopfen.

Einige Handvoll fetter Spinat wird gewaschen, nach Ablaufen einigemal überwiegt, dann im Mörser fein gestoßen, und auf einem Zinnteller oder in einem kleinen Kastrol an einen warmen Ort oder auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, bis er (der Spinat) zusammengeronnen ist und das Wasser sich von ihm scheidet. Letzteres läßt man alsdann, nachdem er in ein Sieb oder ein nasses Tuch gegossen, davon ablaufen, und verwendet es nach Belieben.

1589. Kräuterpulver.

Man nimmt, nach Belieben, Thymian, sogenanntes Kuttelkraut, Basilikum, Estragon, Majoran, Zitronenkraut, Petersilie, Ysop, das sogenannte Bohnenkraut, Salbei, feine Sellerie- und Lorbeerblätter, gibt diese Kräuter

in einen abgekühlten Ofen oder an einen warmen, schattigen Ort, und trocknet sie so lange, bis die Stengel leicht zerbrechen wenn man sie biegt, und man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann werden sie verrieben oder im Mörser gestoßen, durchgesiebt, in Gläser eingefüllt, und diese gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt.

1590. Einbeizung.

Das zum Beizen bestimmte Fleisch wird mit etwas Salz eingerieben, kleine Stücke in ein steinernes oder irdenes Geschirr gelegt, große in eine Stande, dann zu ungefähr sechs Pfund einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etliche verschnittene gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, mehrere Lorbeerblätter, einige fein abgeschälte Zitronenschalen, sechs bis acht Gewürznelken, eben so viel Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und nach Belieben eine zerdrückte Knoblauchzehe darüber gegeben, und das Ganze hierauf mit gutem Weinessig der Art übergossen, daß derselbe bis an die Oberfläche des Fleisches geht. Nun deckt man ein Brettchen darüber, beschwert dieß, damit das Fleisch niedergedrückt wird, und wendet letzteres jeden Tag um.

1591. Trockene Beize.

Eine Handvoll abgestreifte Petersilie, ein Sträußchen Thymian, eine zerdrückte Knoblauchzehe, eine verschnittene Zwiebel, eine Messerspitze Nelken und eben so viel (am besten weißer) Pfeffer wird in einer Schüssel untereinander gemengt, das zum Beizen bestimmte Fleisch, Leber oder Geflügel auf die Hälfte dieser Kräuter gelegt, die andere Hälfte darüber gegeben, und das Ganze dann mit einem Deckel bedeckt.

1592. Fettaufsatz.

Der Fettaufsatz wird in länglicher oder runder Form gemacht, je nachdem er eine Speise zu tragen hat; im erstern Falle kann man einen hohen, länglichen Schachteldeckel dazu verwenden, im letztern Fall wird eigens ein Laib Brod dazu gebacken und dieser als Grundlage bestimmt. Nun werden drei Pfund Butter und eben so viel schön weißes Schweinfett nebst dem Saft einer halben Zitrone leicht gerührt, damit der bestimmte Deckel oder Brodlaib sowohl von der Seite als oben überstrichen, und der Aufsatz, sobald das ganze Fett angebracht ist, im Keller oder an einem andern kühlen Ort fertig gemacht. Nachdem das Fett etwas fest geworden, wird es mit einem eigens dazu geschnitzten hölzernen Schäufelchen glatt gestrichen, und der ganze Aufsatz nach eigenem Geschmack mit Blumen und Laubwerk in Kränzen oder Bouquets von der Seite verziert, was dadurch geschieht, daß man die Stiele der Blumen in das Fett einschiebt, wobei sehr gut ist, wenn man vorher mit dem Messer eine Ritze und dadurch eine Zeichnung vormacht. Alsdann wird eine rohe rothe Rübe auf dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und so viel Saft in ein halb Pfund halb schaumig abgerührte Butter gerührt, bis solche schön rosenroth aussieht, hierauf sechs Loth Chocolade, am besten ohne Zucker, also Kakaomasse, in einer Schüssel auf langsamem Feuer oder im Ofen weich gemacht, mit einem Kochlöffel zerdrückt, gleichfalls unter ein halb Pfund halb schaumig gerührte Butter gemengt, und letztere noch so lange gerührt, bis sie wieder fest und leicht geworden. Diese Butter wird nun sogleich in eine Butter- oder Backspritze, welche mit einem Röhrchen und vorn mit einem Stern versehen ist, eingefüllt, und daraus Streifchen gespritzt, welche, wenn das Nämliche auch mit der rothen Butter geschehen, nach der

Abbildung als Garnirung oben um den Rand des Aufsatzes geordnet werden. Zuletzt schneidet man ein Papier etwas kleiner als der obere Raum des Aufsatzes ist, legt es darein, und überstreut solches mit klein gehackter Sulz. Der Aufsatz wird nun mit zwei Fischschaufeln auf eine mit einer Serviette bauschig belegte Platte gebracht, das bestimmte Gericht darauf gestellt, und das Ganze zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung bei Wildschweinskopf Taf. V. Fig. 29.)

1593. Fettaufsatz auf einfachere Art.

Der Aufsatz wird wie voriger mit dem Fett gehörig geformt. Vor dem Glattstreichen belegt man sodann das Fett dicht mit schöner Gartenkresse oder in deren Ermangelung mit abgezupfter feiner Petersilie, so, daß das Ganze einem grünen Berge ähnlich sieht, doch sollte das weiße Fett dazwischen gesehen werden. Diese Arbeit muß geschehen ehe das Fett fest wird, damit das Grüne sich leichter anklebe, indem es sonst immer wieder herunterfallen würde. Der Aufsatz wird nun gleich dem vorigen mit einem Papier belegt, mit Sulz bestreut, und solcher, nachdem das Gericht darauf gelegt, auch eben so servirt. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken Taf. V. Fig. 30.)

1594. Wildschwein für den ganzen Sommer einzukochen.

Das ganz frische Wildschwein wird in nicht zu große Stücke gehauen, von den stärksten Beinen befreit, dann mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Theilen, in einem großen Kessel zum Feuer gethan, und achtzehn bis vierundzwanzig verhauene Kalbsfüße und das nöthige Salz dazu gegeben. Wenn es zu kochen anfängt, schäumt

man es gut ab, gibt zwölf Stück Gewürznelken, ein halb Loth Muskatblüte, eine Handvoll zerdrückte Wachholderbeeren, zwölf Lorbeerblätter, einen Selleriekopf, eine verschnittene gelbe Rübe und drei verschnittene Zwiebeln darein, und läßt das Wildpret so lange kochen, bis es halb weich geworden, was daran zu erkennen ist, wenn es beim Hineinschneiden nicht mehr blutig röthlich aussieht; zu weich darf es jedoch nicht werden. Das Wildpret wird nun herausgelegt, und noch einmal von den gröbern Knochen befreit. Ist Alles auf diese Art hergerichtet, so werden in eine eichene Einmachstande etwas Wachholderbeeren geworfen, die erkalteten Fleischstücke darein gelegt, auf die Stande ein reiner Korb oder ein Seiher gestellt, und darüber ein grobes leinenes Tuch gebreitet, worein man nun den halb erkalteten Absud schüttet, so daß er auf das Fleisch abläuft; er muß zuletzt über dasselbe hergehen. Hernach nimmt man den Korb mit dem Tuch ab und stellt die Stande in den Keller. Den andern Tag wird das Wildpret noch mit zerlassenem Rindsnierenfett zwei Finger breit übergossen, welches man, so oft das Wildpret herausgenommen wird, abnimmt, zerläßt, und letzteres wieder damit zugießt. Auf diese Art hat man den ganzen Sommer das schmackhafteste Wildfleisch. — Die zurückgebliebenen Kalbsfüße können sauer eingemacht oder als Fußsalat verwendet werden.

1595. Stockfisch zu wässern.

Die Stockfische werden in ein ihrer Länge angemessenes hölzernes Geschirr gelegt, mit kaltem Wasser überschüttet, und zehn Minuten darin liegen gelassen, dann herausgenommen und aufrecht auf die Schweife gestellt, wo sie vierundzwanzig Stunden trocknen müssen. Nun werden sie mit einem Hammer geklopft oder, so man sie

im Quantum weichen will, besser auf einer Hanfreibe so lange gerieben, bis man sie leicht biegen kann, sodann in gute, nicht zu kalte Lauge gelegt, und vierundzwanzig Stunden darin liegen gelassen, worauf man sie herausnimmt und etwas ablaufen läßt. Hernach schneidet man sie auf einem Brett mit einem guten Messer der Länge nach mitten durch, zieht von jeder Hälfte die Haut ab, nimmt den gröbsten Grat und die Blase hinweg, legt sie hierauf wieder vierundzwanzig Stunden in eine nicht zu kalte Lauge, und aus dieser herausgenommen eben so lange nochmals in eine frische Lauge. Sind sie auf diese Art drei Tage geweicht, so grätet man sie am vierten Tag mit einem guten Messer noch besser aus, und bringt sie noch einmal zwölf Stunden in eine frische, leichte Lauge, worauf sie gebraucht werden können. Starke, größere oder ältere Stockfische brauchen gewöhnlich zwei Tage länger bis sie weich sind. — Zu langes Weichen *ist schädlich*, indem sie dadurch kraftlos und rauh werden, und den ganzen Stockfischgeschmack verlieren. Bei dem Einkaufe sehe man hauptsächlich darauf, weiße zu bekommen; doch sind die etwas röthlichen auch gut, namentlich wenn bei dem Weichen die Lauge öfters gewechselt und nie zu kalt daran gegossen wird. Letztere sollte wo möglich aus Buchen- oder wenigstens Tannenasche bereitet sein, damit sie schön weiß ist.

1596. Auflösen der Hausenblase.

Zwei und ein halb Loth Hausenblase wird gewaschen, und mit anderthalb Schoppen frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen stellt man sie so, daß sie nur von der Seite beständig, aber langsam kocht, und nimmt währenddem den Schaum mit einem silbernen Löffel ab. Nachdem sie sich aufgelöst hat und auf einen halben

Schoppen eingekocht und klar ist, wird sie durch eine nasse Serviette in ein Porzellangeschirr durchgegossen. — Sollte immer den Tag vor dem Gebrauch oder doch wenigstens über Nacht in frisches Wasser eingeweicht werden.

1597. Auflösen der Gélatine.

Drei Loth Gélatine wird mit einem Schoppen kaltem Wasser auf ganz schwaches Feuer gesetzt, wo sie sich unter beständigem leichten Kochen auflöst.

1598. Bereitung des Kälberstandes.

Vier gebrühte, von den Rohrbeinen befreite und klein verhauene Kälberfüße werden mit zwei Maß Wasser zum Kochen gebracht, dieß dann rein abgeschäumt, ganz langsam bis zu einer halben Maß eingekocht, und nun durch ein feines Haarsieb geseiht. Wenn Alles rein abgelaufen, wird solches zum Bestehen an einen kalten Ort gebracht, von dem Bestandenen das Fett abgenommen, und der Stand bis auf den Bodensatz in ein Kastrol genommen, wo man ihn an der Wärme zergehen läßt und dann halb erkaltet verwendet.

1599. Aufgelöste Cochenille.

Ein Loth Cochenille wird fein wie Staub gestoßen, und ein Quint Pottasche mit einem halben Schoppen kochendem Wasser überschüttet und bei Seite gestellt. Nun setzt man die Cochenille in einer kleinen Pfanne mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer, kocht sie bis zur Hälfte ein, und rührt dann anderthalb Loth präparirten Weinstein und ein Loth gebrannten Alaun darein. Hernach wird ein Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1502) und zum Breitlauf (Nr. 1503) eingekocht, und solcher nebst der Pottasche, von der das Wasser bis auf den Satz abgegossen wurde, an die Cochenille gerührt. Man läßt das

Ganze alsdann noch eine Viertelstunde dicker einkochen, worauf es durch ein nasses Tuch gepreßt und das Durchgelaufene in Gläsern aufbewahrt wird.

1600. Aufgelöste Cochenille auf andere Art.

Vier Loth Cochenille wird im Mörser fein wie Mehl gestoßen und gerieben, in einem kupfernen unverzinnten Pfännchen mit einem Schoppen weichem Wasser (Flußwasser) eine Viertelstunde langsam gekocht, dieß dann in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und zwei Loth gstoßene Cremortartari, ein Loth gebrannter Alaun und zwei Quint Saltartari darunter gerührt; letzteres muß aber zuvor wenigstens vier Wochen auf einem warmen Ofen gedörrt werden, indem sonst die Farbe bläulich wird. Nun werden noch zwölf Tropfen Holzessig unter die Farbe gerührt, was sie schön hochroth macht, alsdann sechs Loth gestoßener Zucker dazu gegeben, die Cochenille durch ein leinenes Tuch gepreßt, in Flaschen eingefüllt, fest verpfropft, und an einem kalten Orte aufbewahrt. — Sollten bei langsamem Verbrauch weiße Fleckchen auf derselben entstehen, so werden diese mit einem spitzig gemachten kleinen Schwämmchen abgetupft, die Flaschen wieder zugepfropft, bis an den Hals in ein tiefes, mit kaltem Wasser gefülltes Geschirr gestellt, und auf's Feuer genommen, wo man sie nun fünf Minuten kocht, dann abstellt, nach drei Stunden herausnimmt, abwischt und aufbewahrt. — Bei der Bereitung dieser Farbe, welche besonders zum Färben klarer Sulzen, Geléen und Glasuren verwendet wird, darf man nie etwas Eisenhaltiges brauchen, weil sie sonst nicht schön roth, sondern violett würde.

1601. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Hierbei können nur frische Eier dienen. Diese werden

leicht aufgeklopft, das Weiße sorgfältig auf einen großen Teller oder in eine Schüssel gegeben, und mit einer Schneeruthe oder in deren Ermangelung mit einer Gabel, gewöhnlich einer hölzernen, so lange hintereinander geschwungen, bis das Eiweiß ganz steif zu Schnee geworden ist, wo es gleich verbraucht werden muß, denn bei längerem Stehen gerinnt solches. — Gut ist es, wenn einige Tropfen Zitronensaft oder ein Eßlöffel feiner Zucker zu dem Eiweiß gegeben und damit geschwungen wird, weil der Schnee dann weniger schnell gerinnt.

1602. Papiermanschette.

Ein halber Bogen Schreibpapier wird in drei Theile der Länge nach zusammengefaltet, mit einer Scheere an beiden Seiten so nah wie möglich aneinander gut fingerbreit eingeschnitten, dann auseinandergenommen und wieder dreitheilig zusammengebogen, doch von der andern Seite des Papiers, daß dadurch das Eingeschnittene bauschig dasteht. Auf diese Art bindet man die Manschette gewöhnlich um Schinken, Kalbsschlegel u. s. w. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken Taf. V. Fig. 30.) Sollen die Papiermanschetten zu Geflügel gebraucht werden, so schneidet man ein Papier nach einer obern Kaffeetasse rund aus, faltet es vierfach egal zusammen, schneidet solches ganz nah aneinander fingerbreit ein, macht es dann auf, und zieht es ganz leicht über eine Scheere, wodurch das Eingeschnittene sich ein wenig krümmt. Auf gleiche Weise können Tortenpapiere in beliebiger Größe ausgeschnitten werden.

Speisezettel.

Für acht Personen im Frühjahr.

a. feinerer.

Kräuter- oder Krebssuppe.
Sardellenbrödchen oder Rissolen.
Gebratenes oder gesottenes Rindfleisch mit Brunnenkresse oder Radieschen und einer beliebigen pikanten warmen Sauce.
Gestürzter Spinat oder Spargeln mit Cotelettes.
Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs oder eingemachte Tauben, jedes in einer offenen Butterpastete.
Englischer Pudding mit Weinsauce oder holländischer Pudding mit Weinchocoladesauce.
Gefüllte junge Hühner oder gebackener Fisch mit grünem Salat und Eiern.
Mandelguß- oder Linzer Torte. Einige Teller klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Kalbsmilchlein oder Suppe mit Brätklößchen.
Rindfleisch mit Radieschen und einer Häring- oder Zwiebelsauce.
Spinat mit gebackenen Eiern oder Kalbsschnitzchen.
Gefüllte Tauben oder gefüllte Kalbsbrust mit grünem Salat.
Saurer Rahmkuchen oder Bisquittorte.

Für acht Personen im Sommer.

a. feinerer.

Suppe mit gebackenen Markklößchen oder französische Suppe.
Blau abgesottener Karpfen oder Forellen mit Essig und Oel und einer Buttersauce.

Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit gelben Rüben oder Carfiol mit Hirnbavesen oder gebackenen Kalbsmilchlein.
Schüsselpastete mit Kalbfleisch oder eine gerührte Pastete.
Reis- oder Nudelkuchen mit einer beliebigen Weinsauce.
Junge gebratene Enten mit Stachelbeercompot oder gebratene Hühner mit Kopfsalat.
Johannisbeerkuchen mit Mandelguß oder Aprikosenkuchen.
Klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Butternocken oder mit Schmarollen.
Rindfleisch mit Gurken und Senfsauce.
Grüne Bohnen oder Kohlrabi mit gebackener Leber oder gebackenen Kalbsfüßen.
Gebratene Hühner oder Kalbsnierenbraten mit grünem Salat.
Beliebiger Kirschenkuchen oder Waffeln.

Für acht Personen im Herbst.

a. feinerer.

Rebhühnersuppe oder Suppe mit gebackenen Kohlnocken.
Römische Pastetchen oder gebackener Karpfen mit Remuladesauce.
Beefsteaks mit Kartoffeln oder Rindfleisch mit Sardellen und Speck und einer Sardellensauce.
Gedünstete weiße Rüben mit Schweinscotelettes oder Wirsing mit Bratwürstchen.
Wandeln von Reis mit eingemachten Hühnern oder Rebhühnersalmi.
Milchreis auf englische Art mit Aprikosensauce oder Bisquitroulade mit einer Chaudeausauce.

Indian mit Aepfelcompot oder gebratener Hase mit Kartoffelsalat.

Trauben- oder Magdalenenkuchen. Klein Confekt.

b. einfacherer.

Gefüllte Flädleinsuppe oder Suppe mit gebackenen Nocken.

Gesottenes Rindfleisch mit Bohnensalat und Gurkensauce.

Rothkraut mit gebackenen Bratwürstchen oder gefüllter Krautskopf.

Gebratene Gans oder gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel- und Endiviensalat.

Beliebiger Zwetschgen- oder Aepfelkuchen.

Für acht Personen im Winter.

a. feinerer.

Braune Reissuppe oder Suppe mit gebackenen Erbsen.

Falsche Austern oder Pastetchen mit Wildpret.

Lendenbraten oder überzogenes Rindfleisch mit fricassirter Sardellensauce.

Sauerkraut und Pökelfleisch oder Winterkohl mit Kastanien und Bratwürstchen in Butterteig.

Maskirter Karpfen oder gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.

Kapaun und Aepfel mit Butter oder gebratener Hirschziemer mit gestürztem Kartoffelsalat.

Alexander- oder Chocoladetorte. Klein Confekt.

b. einfacherer.

Suppe mit Fleisch- oder Griesklößchen.

Gesottenes Rindfleisch mit Essiggurken oder gedämpftes Rindfleisch mit Kartoffeln.

Bayerische Rüben mit Schweinscotelettes oder gefülltes Weißkraut.

Gefüllte Gans mit Kastanien oder gebeizter Schweinbraten mit Endivien- oder Kartoffelsalat.
Sandtorte oder Aepfelkrapfen.

Für vierundzwanzig bis dreißig Personen.

Frische Austern mit Zitronen.
Falsche Schildkrötensuppe oder durchgeschlagene Hühnersuppe.
Rheinlanke oder Forellen, blau abgesotten, mit einer Buttersauce und Essig und Oel, und kleine Pastetchen mit weißem Ragout.
Englischer Braten mit Kartoffeln und gesottenes Rindfleisch mit gefülltem Kohl. Nebst sechs kleinen Tellern, als: I. Essiggurken. II. Meerrettig mit Zucker. III. Eingemachte Weichseln in Essig. IV. Remuladesauce. V. Melonen mit Senf. VI. Nüsse, Wälschkorn und Zwiebelchen in Essig.
Gestürztes Gemüse mit Bratwürstchen und Rosenkohl mit gebackenen Kalbsmilchlein oder Kalbshirn.
Kalbsköpfe mit brauner Sauce und Schnepfensalmi.
Gebratener Rehziemer mit italienischem Salat und gebratene Fasanen mit Aepfelchalotten.
Beliebige kalte Pastete und gesulztes Schwarzwildpret.
Dessert: Spanische Blättertorte und Macaronentorte. Gestürzte Reiscreme und Weingelée. Beliebiges Gefrornes und acht Teller klein Confekt. Frisches Obst oder ganze in Weingeist eingemachte Früchte.

Für zwölf Personen an Fasttagen.

Schneckensuppe oder Suppe mit Fischklößchen.
Beliebiger blau abgesottener Fisch mit Essig und Oel.
Pastetchen mit Krebs und Fisch oder Croquetten von Fischfarce.

Sauerkraut mit Stockfisch oder Spinat mit Rühreiern.
Schwarzer Karpfen mit abgeschmälzten Nudeln oder gesalzener Krebspudding.
Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Wandeln mit Brod und Confitüre und Chaudeausauce.
Beliebiger gebackener Fisch und gebackene Froschschenkel mit Salat.
Gekochte Krebse.
Dessert: Mandeltorte oder beliebiger Obstkuchen. Chocoladecreme. Klein Confekt.

Abendessen für acht Personen.

Schleimsuppe.
Schwarzwurzeln mit gebackenem Kalbshirn oder Endivien mit gebackenen Semmelscheiben.
Beefsteaks mit Kartoffelpüree oder Fricandeau mit Macaronen.
Beliebiger Auflauf oder Omelette mit Confitüre.
Gebackene oder gebratene Hühner oder Kalbsnierenbraten, jedes mit beliebigem Compot und Salat.
Gesulzte Zungen.
Russische Torte oder Hohlhippen mit Schlagrahm. Klein Confekt.

Gabelfrühstück für acht bis zwölf Personen.

Bouillon in Tassen mit geröstetem Brod.
Chaudeau mit Zwieback.
Zuckererbsen mit Cotelettes und gesottene Kartoffeln mit Butter.
Blau abgesottene Forellen mit fricassirter Sauce.
Französische Omelettes.
Croquetten von Kalbsmilchlein.
Kleine Pastetchen mit beliebigem Ragout.

Gebratener Kapaun oder gebratener Hase.

Kalte Plättchen, als: Schinken, Zungen, Salami, Sardellenbrödchen.

Kalte Pastete.

Sandtorte oder Rindenkuchen.

Geschlagene Vanillecreme mit klein Confekt.

Vesperbrod.

Kaffee und Thee mit Hefenseelen, Apostelkuchen, Anisschnitten und Butterbrod.

Schinken, Zungen, aufgeschnittenes kaltes Wildpret, eingesetzte Forellen und verschiedene aufgeschnittene gute Würste.

Meringuentorte oder Meringuen.

Aepfelcompotkuchen und klein Confekt.

Theetisch.

Thee mit warmem Rahm und geschlagenem kalten Rahm.

Zwieback, geröstetes Brod, ganz fein geschnittenes Schwarzbrod mit Butter, Hefenbrezeln.

Gestürzte Vanillecreme mit kleinen Backereien, als: Mandelbögen, Hobelspänen, langen Butterbisquit und Thee-S.

Neapolitanische Torte.

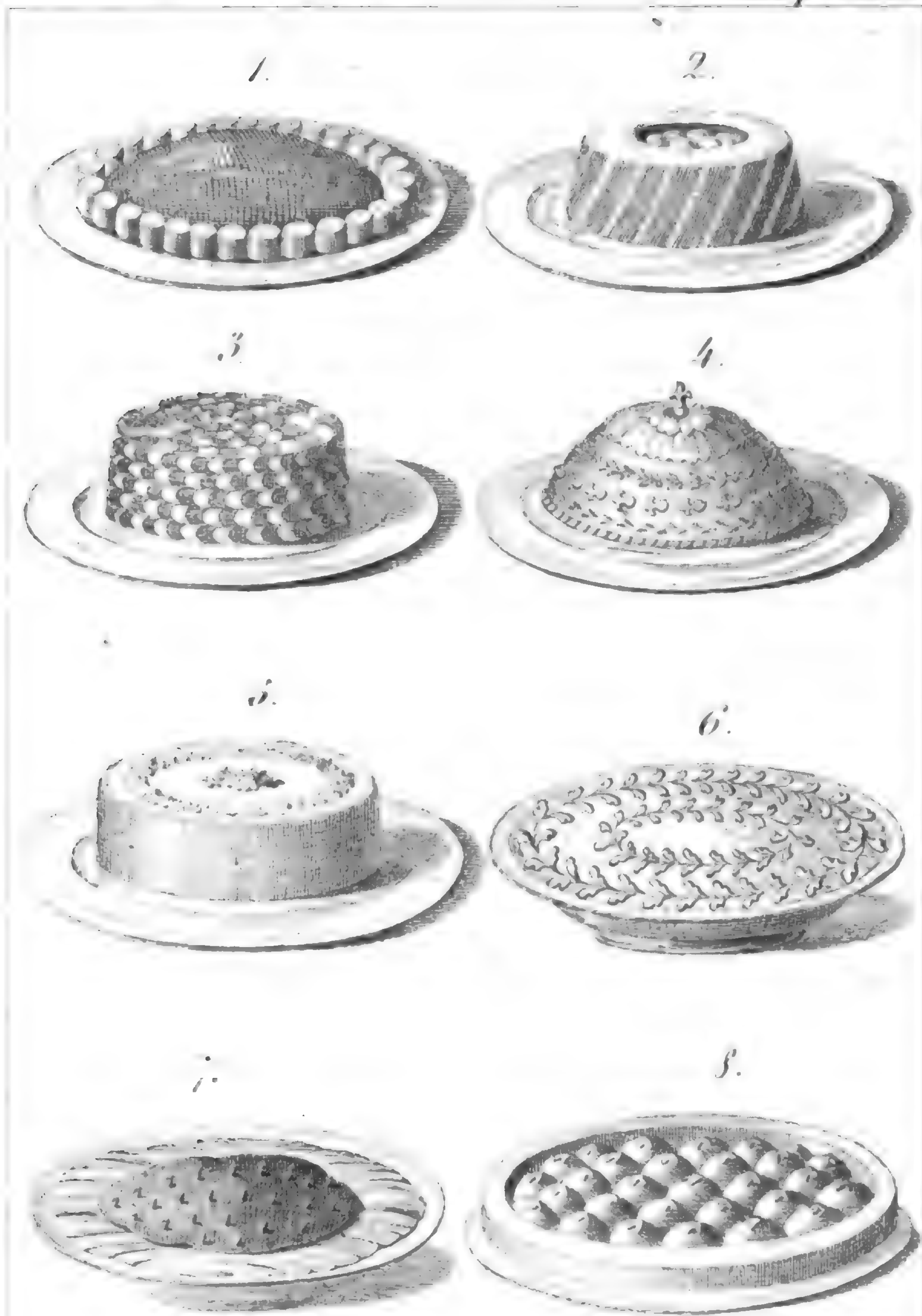
Inhalts-Verzeichniß.

a. Allgemeine Uebersicht.

b. Alphabetisches Register.

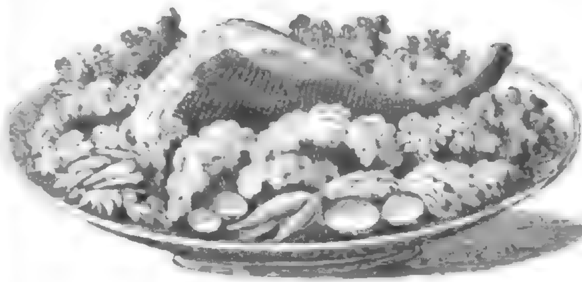
Die mit * bezeichneten Gegenstände sind abgebildet.

Druck von J. P. Himmer in Augsburg.

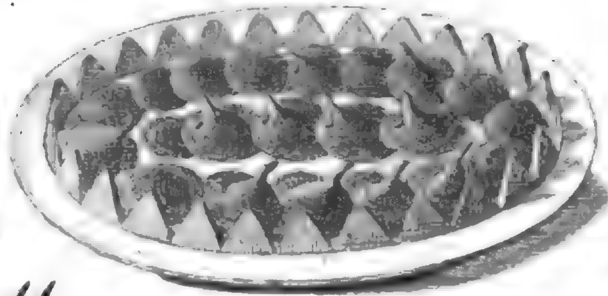


1. Rindfleisch mit gefülltem Kohl. 2. Gestürzter Spinat. 3. Gestürztes Gemüse. 4. Pastete von Tauben. 5. Kastrolpastete mit Maccaroni. 6. Schüsselpastete mit Kalbfleisch 7. Fricandeau mit Maccaroni. 8. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer offenen Butterpastete.

9.

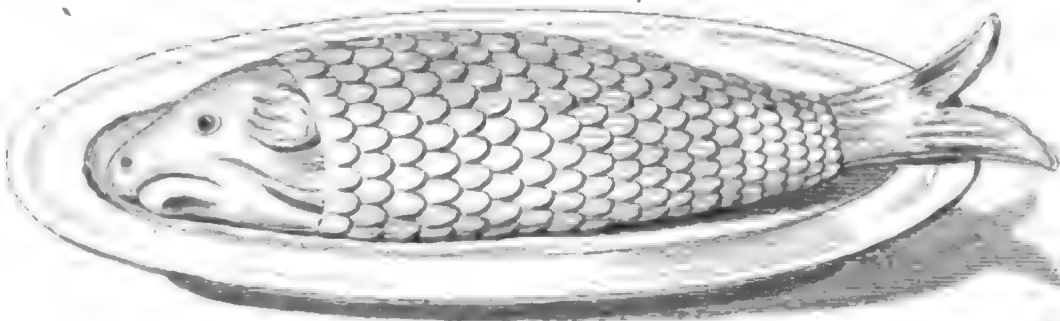


10.

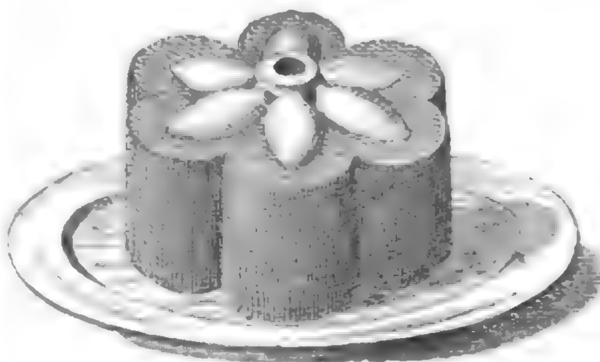


11.

12.



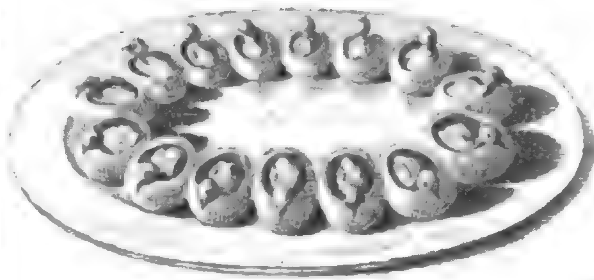
13.



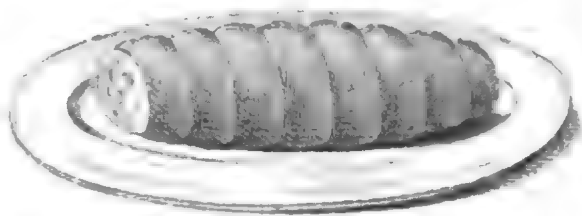
14.

9. Gedünsteter Hammelsschlegel mit Gemüsen. 10. Rebhühner-Salmi. 11. Kalbsköpfe mit brauner Sauce. 12. Maskirter Karpfen. 13. Chocoladepudding. 14. Reisauflauf mit Teigrand.

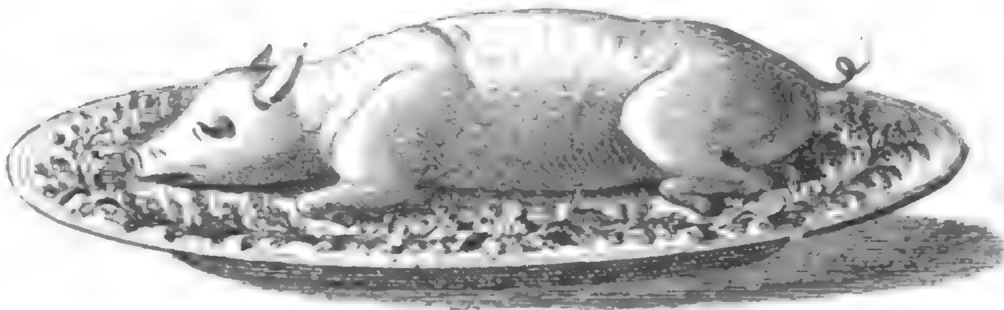
15.



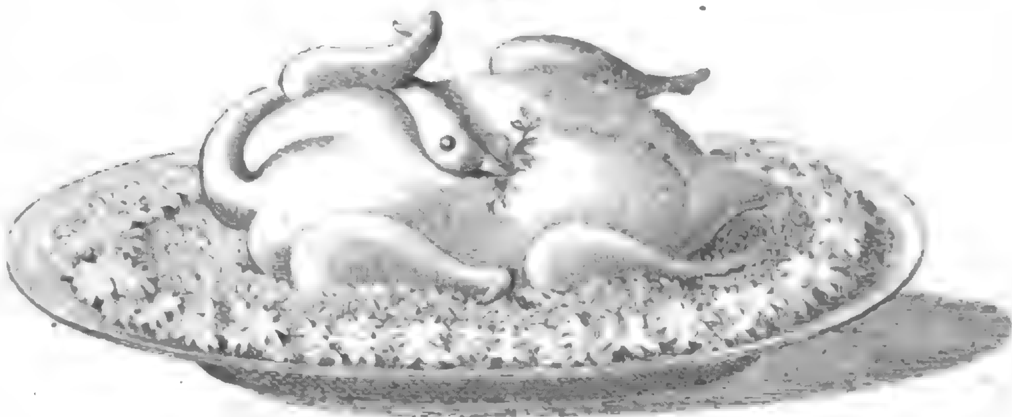
16.



17.

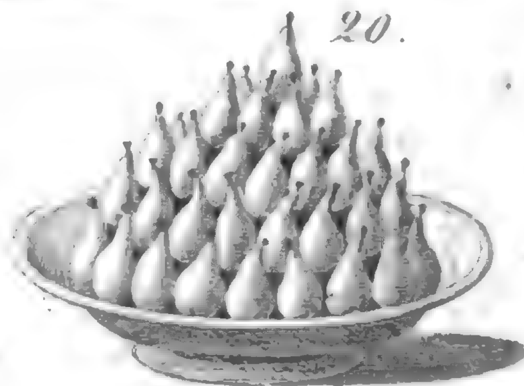


18.



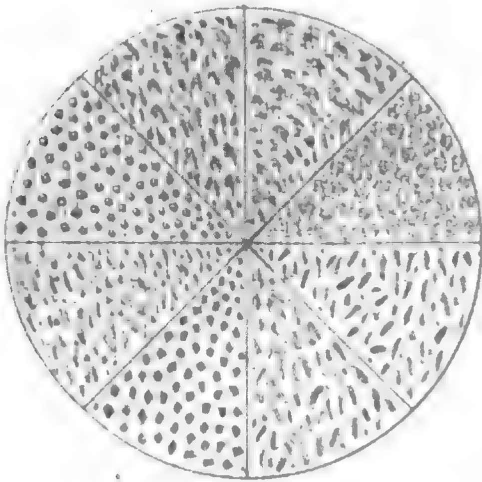
19.

20.



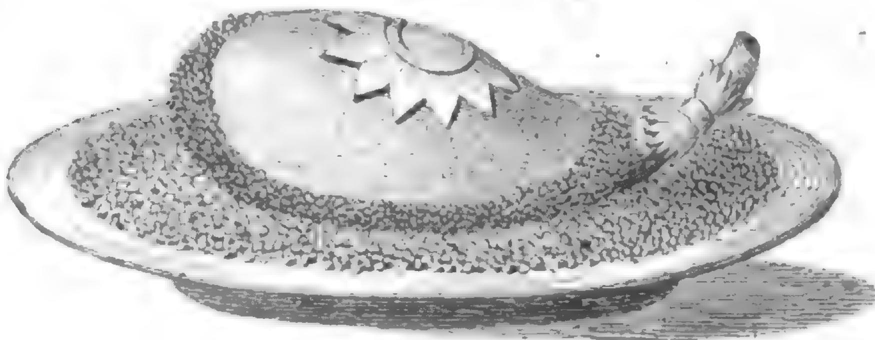
15. Lerchen in Kästchen. 16. Gebratene Kalbs-roulade. 17. Gebratenes Spanferkel. 18. Gesulzter gefüllter Indian. 19. Gesulztes Aepfelcompot. 20. Birnencompot.

21.

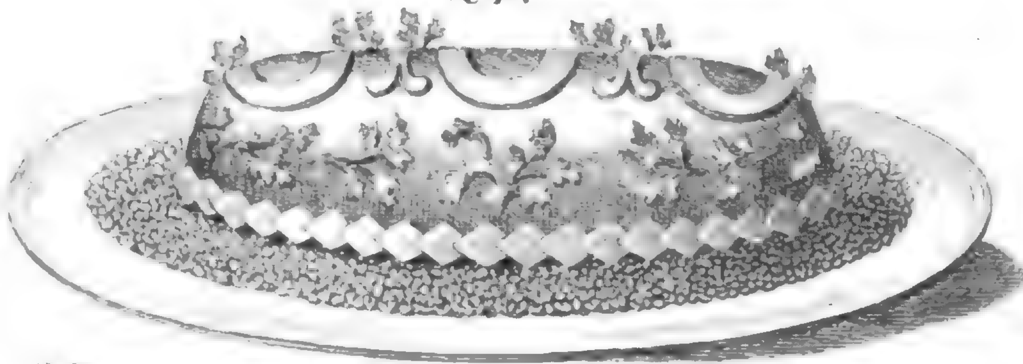


22.

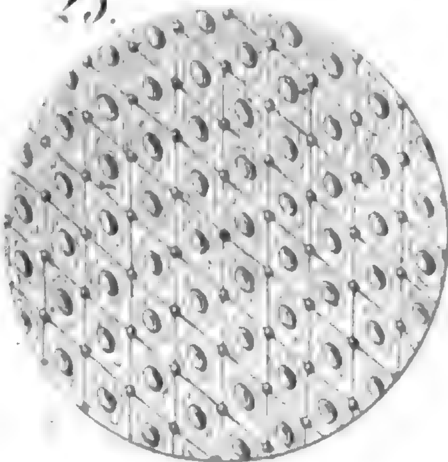
23.



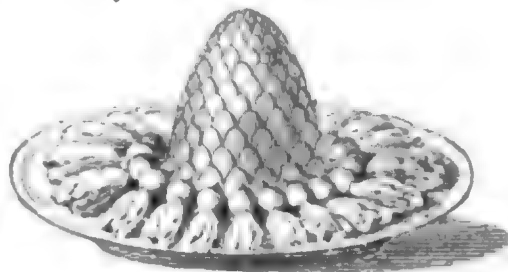
24.



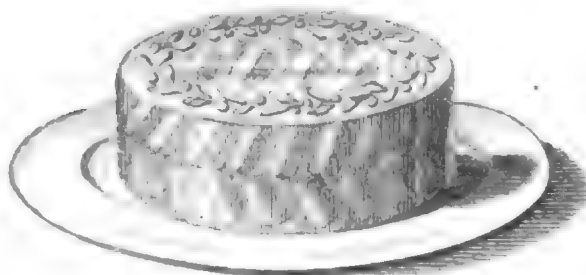
25.

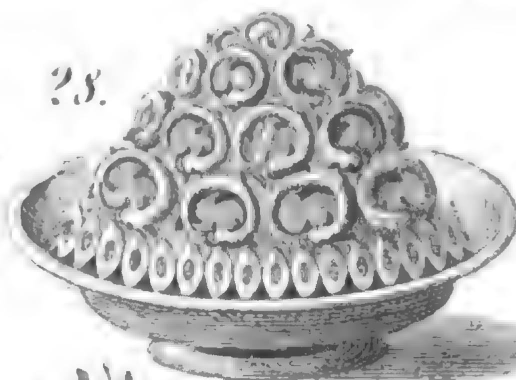


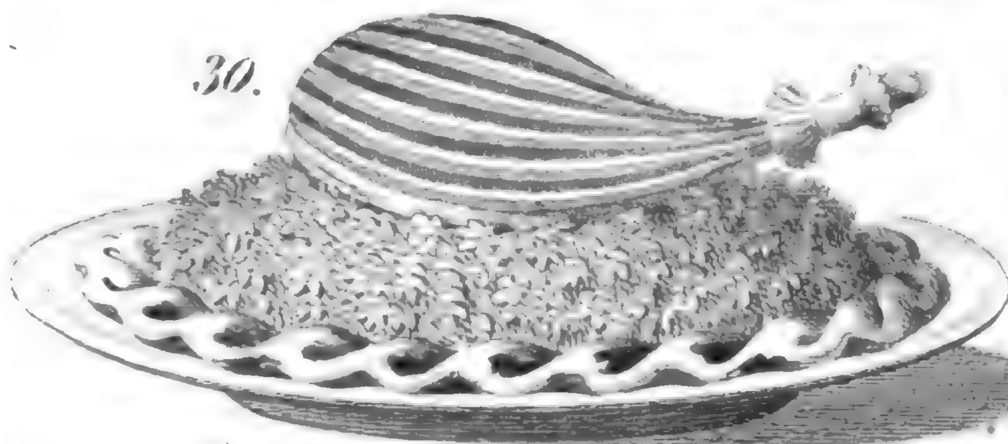
26.



21. Jtalienischer Salat. 22. Jtalienischer Salat. 23. Gesulzter gefüllter Kalbsschlegel. 24. Gesulztes Schwarzwildpret. 25. Fischsalat. 26. Radiesschen mit Butter.

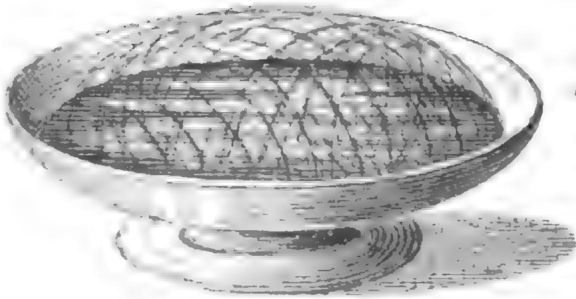




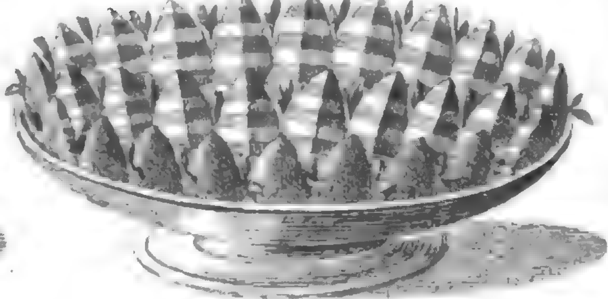


27. Karpfen in Aspic. 28. Forellen in Magnonaisesauce. 29. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf. 30. Verzierter Schinken. 31. Forellen in Aspic in runder Form. 32. Forellen in Aspic in Melonenform.

33.

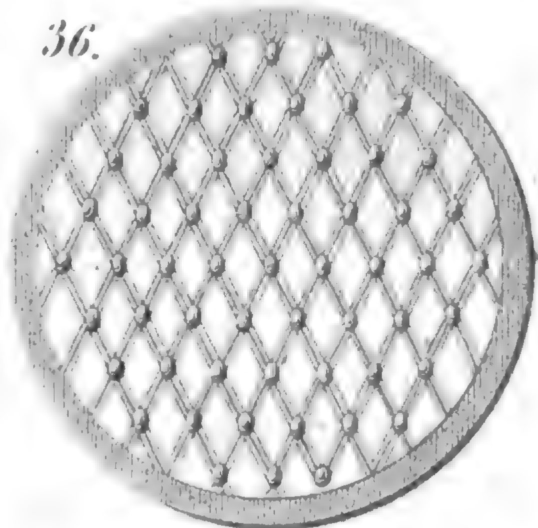


34.

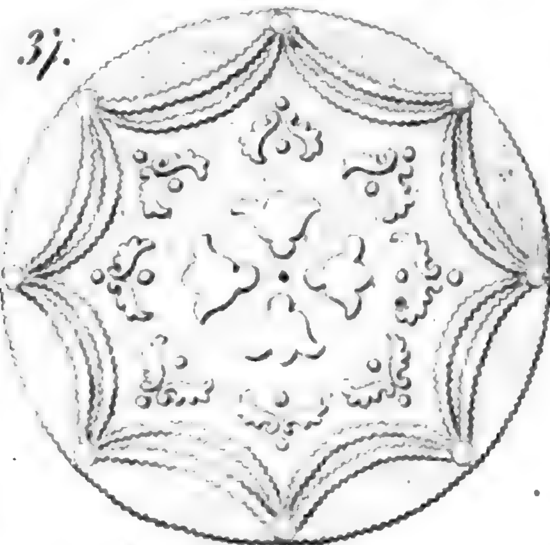


35.

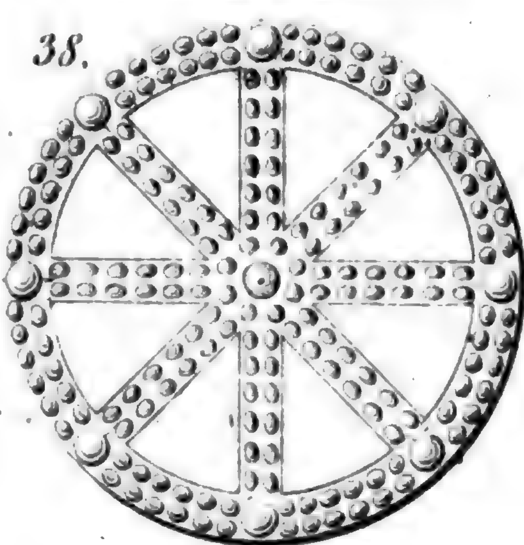
36.



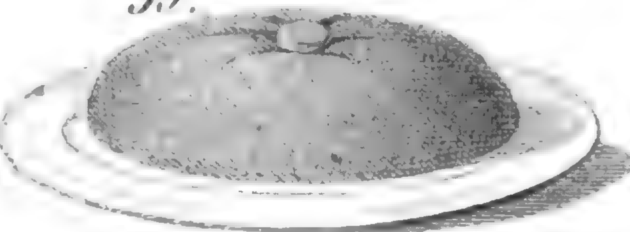
37.



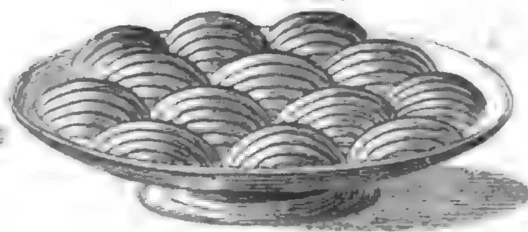
38.



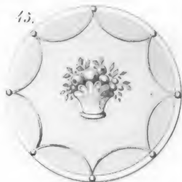
39.



40.



33. Geschlagene Vanillecreme mit einer Goldhaube. 34. Gefüllte Orangen. 35. Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig. 36. Linzer Torte. 37. Mandelgußtorte. 38. Flache Meringuentorte. 39. Apostelkuchen. 40. Ungestürzte Butterkräpfchen.



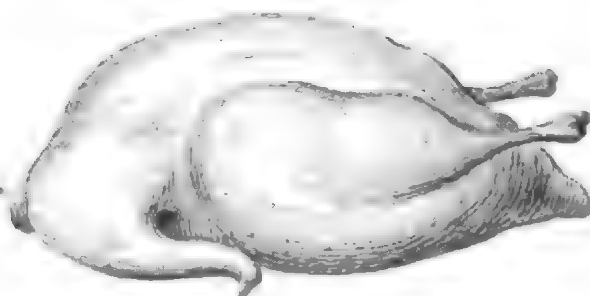
41. Neapolitanische Torte. 42. Hohlhippen mit Schlagrahm. 43. Spanische Blättertorte. 44. Polnische Torte. 45. Macaronentorte. 46. Englische Törtchen. 47. Chocoladetörtchen.

48.

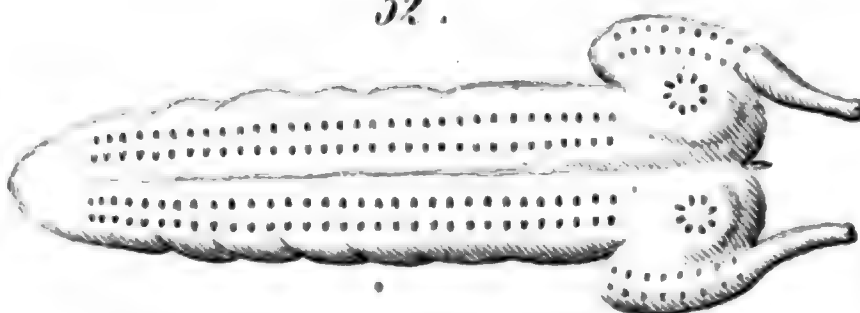
49.

50.

51.

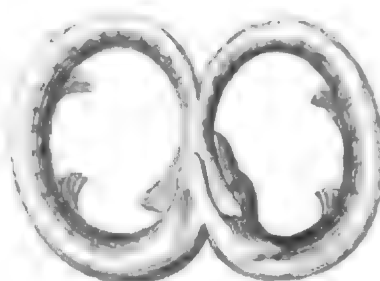


52.



53.

54.



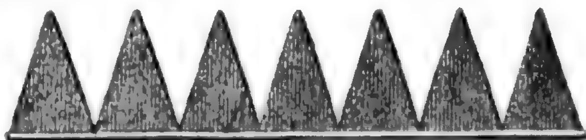
55.

48. Schnepfe. 49. Rebhuhn. 50. Huhn. 51. Gans. 52. Haſe. 53. Fiſch. 54. Forelle zum Backen. 55. Froſchſchenkel.

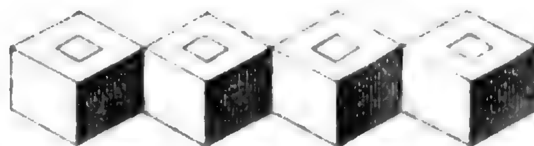
56.

57.

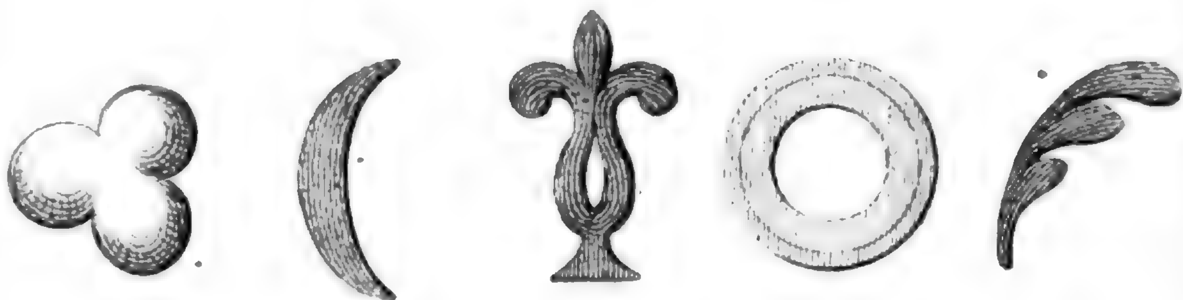
58.



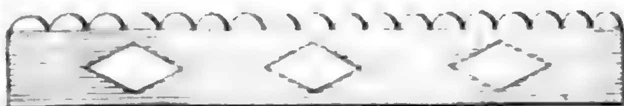
59.



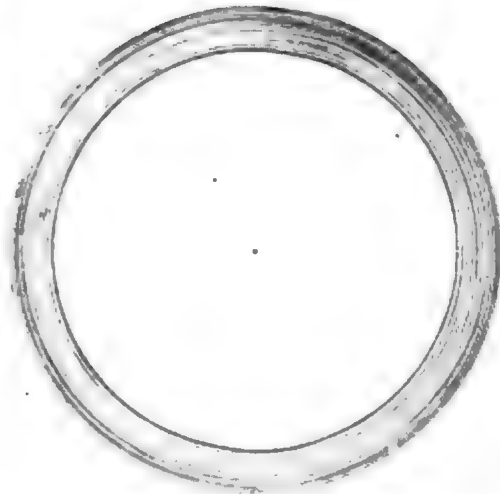
60.



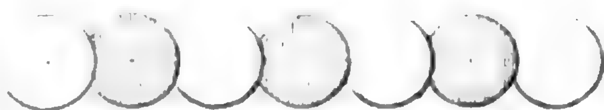
61.



62.



63.



56. Eier. 57. Eier. 58. Aus dem Schmalz gebackene Semmelſcheiben. 59. Saure Sulz. 60. Butterblümchen. 61. Nudelteig. 62. Kranz von Butterteig. 63. Rüben und Kartoffeln.